100 RESEP
Ny. Liem
KUE&
CAKE
POPULER NY. LIEM
CHENDAWATI

100
Resep
KUE&
CAKE
Populer NY. LIEM

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
KOMPAS GRAMEDIA

Oleh: Chendawati

GM 617205054

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building blok I Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29 – 37, Jakarta 10270

Editor:
Yudho Asmoro

Desain Grafis:
Ridwanul Hakim Soebki by In5design

Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Oktober 2008

Cetakan kedua: Februari 2009
Cetakan ketiga (edisi revisi): Oktober 2017

ISBN978-602-03-7980-7

Dicetak oleh Percetakan Gramedia, Jakarta
Isi di luar Tanggung Jawab Percetakan

Daftar Isi

Prakata

Kursus Masak Ny. Liem sebuah nama kursus masak yang tidak hanya sangat populer di kota Bandung, tetapi juga di luar kota Bandung, bahkan hingga ke luar pulau Jawa. Setiap praktisi dan penggemar boga hampir selalu menginginkan dapat mengasah ilmu boganya di kursus masak terkenal tersebut.

Ny. Liem, seorang pakar boga dari kota Bandung yang sangat terkenal sebagai pemilik sekaligus pengajar langsung kursus masak dan kue selama lebih dari 30 tahun dengan murid mencapai ribuan sejak tahun 2006, bersama penerbit Gramedia Pustaka Utama telah menerbitkan beberapa buku masak berisi resep-resep favorit yang juga diajarkan di Kursus Masak Ny. Liem. Penerbitan buku-buku seri Resep Andalan Ny. Liem selain untuk ikut memperkaya kuliner Indonesia sekaligus juga untuk memudahkan mereka yang memiliki minat dan kepentingan dalam dunia boga, namun belum memiliki kesempatan mengikuti kursusnya. Tidak hanya itu, ternyata penerbitan satu buku dan lalu disusul buku-buku berikutnya, diikuti pula dengan antusiasme yang luar biasa dari para pengikut kursus Ny. Liem dan para alumninya yang tersebar di seluruh Indonesia. Resep-resep dalam buku seri ini tersusun sebagai hasil upaya Chendhawati, menantu Ny. Liem yang hampir setiap hari, berdua dengan ibu mertua tercinta mengajar para peserta kursus.

Buku ini berisi dari 100 resep kue dan *cake* yang digemari di Indonesia, dengan cita rasa Oriental dari Barat, seperti misalnya *cheese avenue steam brownies, casablanca steam brownies, tiramisu roll kukus, lapis legit prunes, dan carabikang talas.*

Buku ini bermanfaat tidak hanya bagi para peminat, peserta, dan alumni kursus masak Ny. Liem, tetapi juga bagi mereka yang akan atau sedang menjalankan usaha boga.

Brownies Kukus
PUTIH TELUR

BAHAN I:
750 ml putih telur
375 gram gula pasir
20 gram Ny. Liem SP

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
275 gram tepung terigu protein sedang
75 gram cokelat bubuk
1 sdt Ny. Liem Baking Powder
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN III (CAIRKAN):
200 gram *dark cooking chocolate*
250 ml minyak sayur

BAHAN IV (CAIRKAN):
150 gram *dark cooking chocolate*

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan SP, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang bagian adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x T 7 cm yang telah terlebih dahulu dipoles dengan minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Tuang bahan IV, ratakan.
5. Tuangkan sisa adonan di atas bahan IV, kukus kembali selama 25 menit hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan.

Strawberry Jazzy
STEAM BROWNIES

BAHAN I:
375 ml putih telur
125 gram gula pasir
10 gram Ny. Liem SP

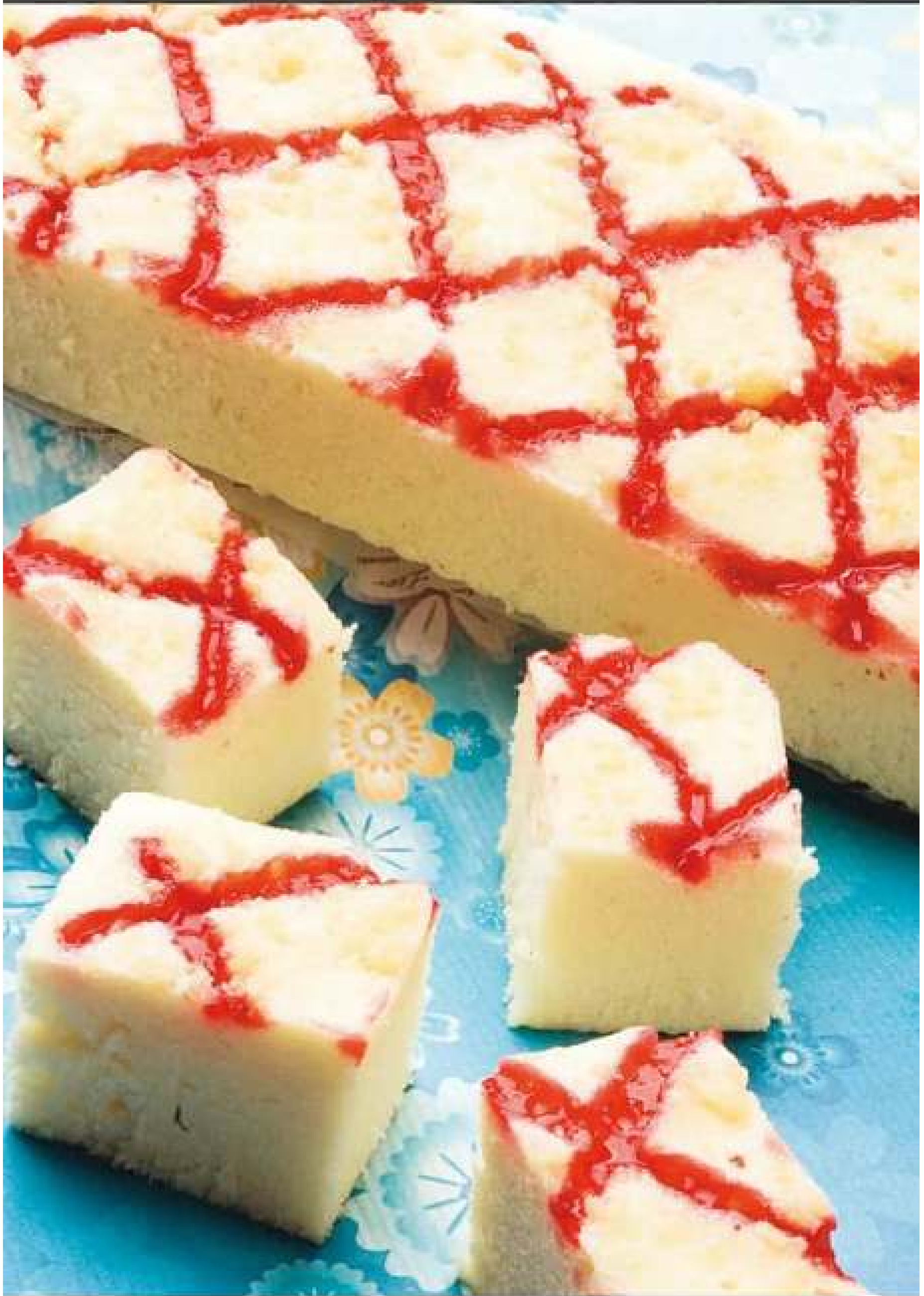
BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
150 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk *full cream*
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN III (CAIRKAN):
100 gram *white cooking chocolate*
75 gram margarin
½ sdt Ny. Liem Essence Pisang Ambon

BAHAN IV (STRUSEL):
15 gram margarin
15 gram gula pasir
30 gram tepung terigu protein sedang

BAHAN V (CAMPUR):
100 gram selai bakar stroberi
3 tetes Ny. Liem Pewarna Makanan Merah

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan SP, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T4 cm yang telah terlebih dahulu dipoles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Campur bahan IV hingga rata dan berbutir. Taburi di atas adonan, semprotkan bahan V membentuk garis.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan.

Cheese Avenue
STEAM BROWNIES

BAHAN I:
375 ml putih telur
175 gram gula pasir
10 gram Ny. Liem SP

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
140 gram tepung terigu protein sedang
35 gram cokelat bubuk
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN III (CAIRKAN):
100 gram *dark cooking chocolate*
75 gram mentega

BAHAN IV:
1 butir telur
50 gram *cheese spread*
70 gram *white cooking chocolate*, cairkan
40 gram tepung terigu protein sedang

BAHAN V:
50 gram kelapa kering

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan SP, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuangkan bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah terlebih dahulu dipoles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Bahan IV: Kocok *cheese spread* hingga lembut. Masukkan telur, kocok kembali hingga tercampur rata. Tuangkan *white cooking chocolate*, tambahkan tepung terigu dan aduk rata.
5. Masukkan ke dalam kantong plastik segi tiga, semprotkan di atas adonan membentuk garis. Taburi dengan bahan V hingga rata.
6. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.

Triple Chocolate
STEAM BROWNIES

BAHAN I:

6 kuning telur ┐ 270 gram
5 putih telur ┘
160 gram gula pasir
8 gram Ny. Liem SP
¼ sdt garam
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

110 gram tepung terigu protein sedang
20 gram cokelat bubuk
½ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):

75 gram mentega
75 gram margarin
125 gram *dark cooking chocolate*

BAHAN V:

40 gram kismis
40 gram cokelat *chip*

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuangkan bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah dipoles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti. Taburi dengan bahan V.
4. Kukus ke dalam panci pengukus dengan api sedang selama 25 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Semprotkan dengan *white cooking chocolate* cair atau poles dengan *butter cream* dan taburi dengan cokelat serut atau sesuai selera.

Cappuccino STEAM BROWNIES

BAHAN I:
5 butir telur (250 gram)
160 gram gula pasir
8 gram Ny. Liem SP
¼ sdt garam
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
110 gram tepung terigu protein sedang
30 gram susu bubuk *full cream*
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
65 gram margarin
65 gram mentega
100 gram *milk cooking chocolate*
1 bungkus *cappuccino* instan sachet
1 sdt Ny. Liem Mocca Hapyes

BAHAN IV:
75 gram kacang mete panggang, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah dipoles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti. Taburi dengan bahan IV.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Semprotkan *white cooking chocolate* cair sebagai hiasan.

Lapis Legit KUKUS

BAHAN I:

12 butir telur ┐ 750 gram
5 kuning telur ┘
500 gram gula pasir
¼ sdt garam
20 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

285 gram tepung terigu protein sedang
60 gram susu bubuk *full cream*
1 sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):

175 gram mentega
200 gram margarin
3 sdm susu kental manis
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN IV (CAMPUR):

15 gram cokelat bubuk
1 sdt bumbu spekuk

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk perlahan dengan menggunakan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Siapkan loyang ukuran 24 x 24 x 7 cm yang telah terlebih dahulu dioles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Ambil 2 sendok sayur adonan, ratakan dan taburkan dengan bahan IV. Kukus selama 10 menit hingga matang.
5. Seterusnya lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Angkat dan dinginkan.

Brownies KUKUS

BAHAN I:
12 butir telur (600 gram)
450 gram gula pasir
¼ sdt garam
20 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
250 gram tepung terigu protein sedang
100 gram cokelat bubuk
1 sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
350 ml minyak sayur
200 gram *dark cooking chocolate*

BAHAN IV:
150 ml susu kental manis putih

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Ambil 200 gram adonan, campur dengan bahan IV, sisihkan.
3. Tuangkan bagian sisa adonan tadi ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x T 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti selama 10 menit.
4. Tuang kembali adonan yang telah dicampur dengan bahan IV, kukus dan terakhir masukkan sisa adonan. Kukus kembali selama 30 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan.

Fruit Oranye STEAM BROWNIES

BAHAN I:
100 gram mentega
100 gram margarin
100 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
6 butir telur (300 gram)

BAHAN III:
50 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk *full cream*
1 sdt Ny. Liem Baking Powder
50 gram *fruit* oranye
250 gram *almond powder*, panggang
200 gram *dark cooking chocolate* parut, simpan dalam lemari es selama 15 menit

BAHAN IV:
25 gram wijen, panggang

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil terus dikocok hingga tercampur.
2. Masukkan bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti. Taburi dengan bahan IV hingga rata.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan.

Peanut
BUTTER COOKIES

BAHAN I:
6 kuning telur
4 putih telur
125 gram gula pasir
8 gram Ny. Liem SP
¼ sdt garam
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
135 gram Ny. Liem tepung protein sedang
20 gram susu bubuk *full cream*
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
65 gram mentega
65 gram margarin
120 gram *white cooking chocolate*

BAHAN IV:
50 gram selai kacang
1 sdt kopi instan
1 sdm rum kopi

CARA MEMBUAT:
1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Ambil 50 gram adonan, campur dengan bahan IV, aduk hingga rata.
4. Tuangkan kembali ke dalam adonan dasar, aduk berlahan hingga membentuk pola marmer.
5. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
6. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
7. Angkat dan dinginkan.

Butter Cheese
STEAM BROWNIES

BAHAN I:
6 kuning telur ⎤
5 putih telur ⎦ 270 gram
125 gram gula pasir
8 gram Ny. Liem SP
¼ sdt garam
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
150 gram tepung terigu protein sedang
20 gram susu bubuk *full cream*
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
60 gram mentega
60 gram margarin
80 gram *white cooking chocolate*
75 gram Spready (Keju oles)

BAHAN IV (CAMPUR MENJADI SATU):
100 gram *butter cream*, siap pakai
100 gram *cheese spread*

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Hias dengan bahan IV atau sesuai selera.

Casablanca
STEAM BROWNIES

BAHAN I:
800 ml putih telur
350 gram gula pasir
22 gram Ny. Liem SP

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
350 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk *full cream*
1 sdt Ny. Liem Baking Powder
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN III (CAIRKAN):
200 gram *white cooking chocolate*
175 gram margarin

BAHAN IV (CAMPUR):
100 gram selai kacang
1 sdm pasta machiato
1 sdm pasta mocha

BAHAN V (CAIRKAN):
150 gram *milk cooking chocolate*

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan SP, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Ambil 100 gram adonan, campur dengan bahan IV, aduk rata.
4. Masukkan kembali ke dalam adonan dasar, aduk berlahan hingga membentuk pola marmer.
5. Tuang bagian adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
6. Kukus selama 20 menit hingga matang. Masukkan bahan V dan sisa adonan ke dalam loyang, kukus kembali hingga matang.
7. Angkat dan dinginkan.

Pandan Cheese
BROWNIES

BAHAN I:

6 kuning telur ┐ 270 gram
5 putih telur ┘
125 gram gula pasir
8 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

150 gram tepung terigu protein sedang
20 gram susu bubuk *full cream*
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):

60 gram mentega
60 gram margarin
80 gram *white cooking chocolate*
75 gram *cheese spread*
1 sdt Ny. Liem Pandan Pasta

BAHAN IV:

Butter cream, siap pakai secukupnya
Keju *cheddar* parut secukupnya
Dark cooking chocolate, cairkan

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga tercampur rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Olesi dengan seluruh permukaannya dengan *butter cream* hingga rata, taburi dengan keju parut dan semprotkan dengan *dark cooking chocolate*.
6. Potong-potong dan sajikan.

Marmer Cake
KUKUS

BAHAN I:
190 gram mentega
190 gram margarin
12 gram Ny. Liem SP
275 gram gula bubuk
¼ sdt garam
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 sdm rum bakar

BAHAN II:
4 butir telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
375 gram tepung terigu protein sedang
1 sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN IV:
225 ml susu *evaporated*

BAHAN V:
1 sdm Ny. Liem Cokelat BF

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Masukkan bahan II satu persatu hingga tercampur.
2. Masukkan bahan III dan bahan IV secara bergantian hingga tercampur rata.
3. Ambil bagian adonan, campur dengan bahan V hingga rata.
4. Tuang ke dalam loyang tulban diameter 28 cm secara bergantian dengan adonan putih dan cokelat, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 45 menit hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan.

Fruit Cake
KUKUS

BAHAN I:
150 gram mentega
150 gram margarin
10 gram Ny. Liem SP
220 gram gula palem
¼ sdt garam
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
4 butir telur (200 gram)

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
300 gram tepung protein tinggi
1 sdt Ny. Liem Baking Powder
1 sdt bumbu spekuk

BAHAN IV:
180 ml susu *evaporated*

BAHAN V:
500 gram *mixed fruit* (ceri merah, ceri hijau, dan kismis)
50 gram ceri merah, belah 2
50 gram ceri hijau, belah 2

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II satu persatu hingga tercampur.
3. Masukkan bahan III dan bahan IV secara bergantian hingga tercampur rata. Tambahkan bahan V sedikit demi sedikit secara berlahan dengan *spatula* hingga rata.
4. Tuang ke dalam loyang tulban diameter 28 cm x T 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 1 jam hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan.

BAHAN I:
6 butir telur
250 gram gula pasir
¼ sdt garam
10 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
175 gram tepung ketan hitam
100 gram tepung terigu protein sedang
1 sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
100 gram mentega
75 gram margarin
2 sdm susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam loyang tulban diameter 28 cm x T 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 45 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan.

BAHAN I:
9 butir telur (450 gram)
175 gram gula pasir
1 sdt penyedap (bila suka)
1 sdt garam
16 gram Ny. Liem SP

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
275 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk
1 sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
75 gram mentega
75 gram margarin

BAHAN IV (ISI):
Minyak sayur secukupnya, untuk menumis
3 butir bawang merah, cincang
2 siung bawang putih, cincang
100 gram ayam giling
1 sdt kecap asin
1 sdm kecap manis
1 sdt saus tiram
¼ sdt penyedap (bila suka)
1 sdm gula pasir
½ sdt merica bubuk
¼ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
2 sdm bawang goreng

CARA MEMBUAT:

① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.

① Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan dengan menggunakan *spatula* hingga tercampur rata.

③ Tuang ke dalam loyang tulban diameter 28 cm x T 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak hingga rata.

④ Bahan IV: Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, aduk rata hingga berubah warna, tambahan semua bumbu kecuali bawang goreng.

⑤ Masak hingga bumbu meresap dan kering, masukkan bawang goreng.

⑥ Taburi bahan IV di atas adonan, kukus selama 30 menit hingga matang.

⑦ Angkat dan dinginkan.

Clarinova
STEAM BROWNIES

BAHAN I:
500 ml putih telur
250 gram gula pasir
14 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
225 gram tepung protein sedang
20 gram susu bubuk *full cream*
1 sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
60 gram *dark cooking chocolate*
50 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):
30 gram *white cooking chocolate*
30 gram *milk cooking chocolate*
50 gram margarin

BAHAN V:
50 gram cokelat *spread*, untuk melapis

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan SP dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian campur dengan bahan III dan satu bagian lagi campur bahan IV, aduk rata.
4. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x T 3 cm yang telah diolesi dengan minyak dan dialasi dengan kertas roti.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
6. Potong masing-masing *cake* menjadi 3 bagian setelah itu potong diagonal, lapisi setiap potongan dengan bahan V. Susun hingga menyerupai bentuk segi tiga.
7. Potong-potong, sajikan.

Chocolate Fruit
STEAM BROWNIES

BAHAN I:
14 kuning telur ┐ 400 gram
4 putih telur ┘
300 gram gula pasir
14 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
170 gram tepung terigu protein sedang
30 gram susu bubuk *full cream*
1 sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):
110 gram mentega
110 gram margarin
2 sdm susu kental manis

BAHAN IV:
1 sdt Ny. Liem Cokelat BF

BAHAN V:
1 sdt kulit jeruk lemon parut

BAHAN VI:
250 gram *mix fruit*

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian lagi campur dengan bahan V, aduk rata.
4. Siapkan 2 buah loyang ukuran 30 x 10 x T4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
5. Ambil 2 sendok sayur adonan cokelat ke dalam loyang, ratakan dan taburi dengan bahan VI. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang.
6. Tuang kembali 2 sendok sayur adonan putih ke dalam loyang, ratakan dan taburi dengan bahan VI. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis dan matang.
7. Angkat dan dinginkan.

BAHAN I:
7 kuning telur ┐ 260 gram
4 putih telur ┘
175 gram gula pasir
¼ sdt garam
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
8 gram Ny. Liem SP

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
175 gram tepung terigu protein sedang
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
50 gram mentega
50 gram margarin

BAHAN IV:
1 sdm susu kental manis
2 sdm Ny. Liem Tiramisu Pasta

BAHAN V (VLA):
3 kuning telur (60 gram)
40 gram tepung terigu protein sedang
350 ml susu cair
100 gram gula pasir
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
¼ sdt garam
1 sdt Ny. Liem Tiramisu Pasta
30 gram mentega

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
3. Tuang adonan ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 30 x 2 cm yang telah dioles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
5. Bahan V: Campur semua bahan menjadi satu, saring. Masak di atas api sedang hingga mengental dan matang, angkat dan dinginkan.
6. Ambil satu buah *cake*, olesi dengan bahan V hingga rata. Gulung hingga padat, diamkan sebentar ke dalam lemari pendingin.
7. Potong-potong, sajikan.

Cake Kukus
LAPIS COCO PANDAN

BAHAN I:
425 ml putih telur
225 gram gula pasir
¼ sdt garam
10 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN SARING):
200 gram tepung terigu protein sedang
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III:
50 ml santan

BAHAN IV (SARIKAYA):
100 ml santan
125 gram gula pasir
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 sdt tepung maizena
3 kuning telur (60 gram)

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan SP, garam, dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 4 loyang bulat diameter 28 x T 3 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
5. Bahan IV: Campur dan aduk semua bahan menjadi satu. Kukus selama 30 menit sambil terus diaduk hingga matang dan kental, angkat dan saring.
6. Olesi masing-masing *cake* dengan bahan IV hingga rata lalu tumpuk. Potong-potong dan sajikan.

Tutty FRUITY

BAHAN I:

600 ml putih telur
275 gram gula pasir
¼ sdt garam
14 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

300 gram tepung protein sedang
1 sdt Ny. Liem Baking Powder

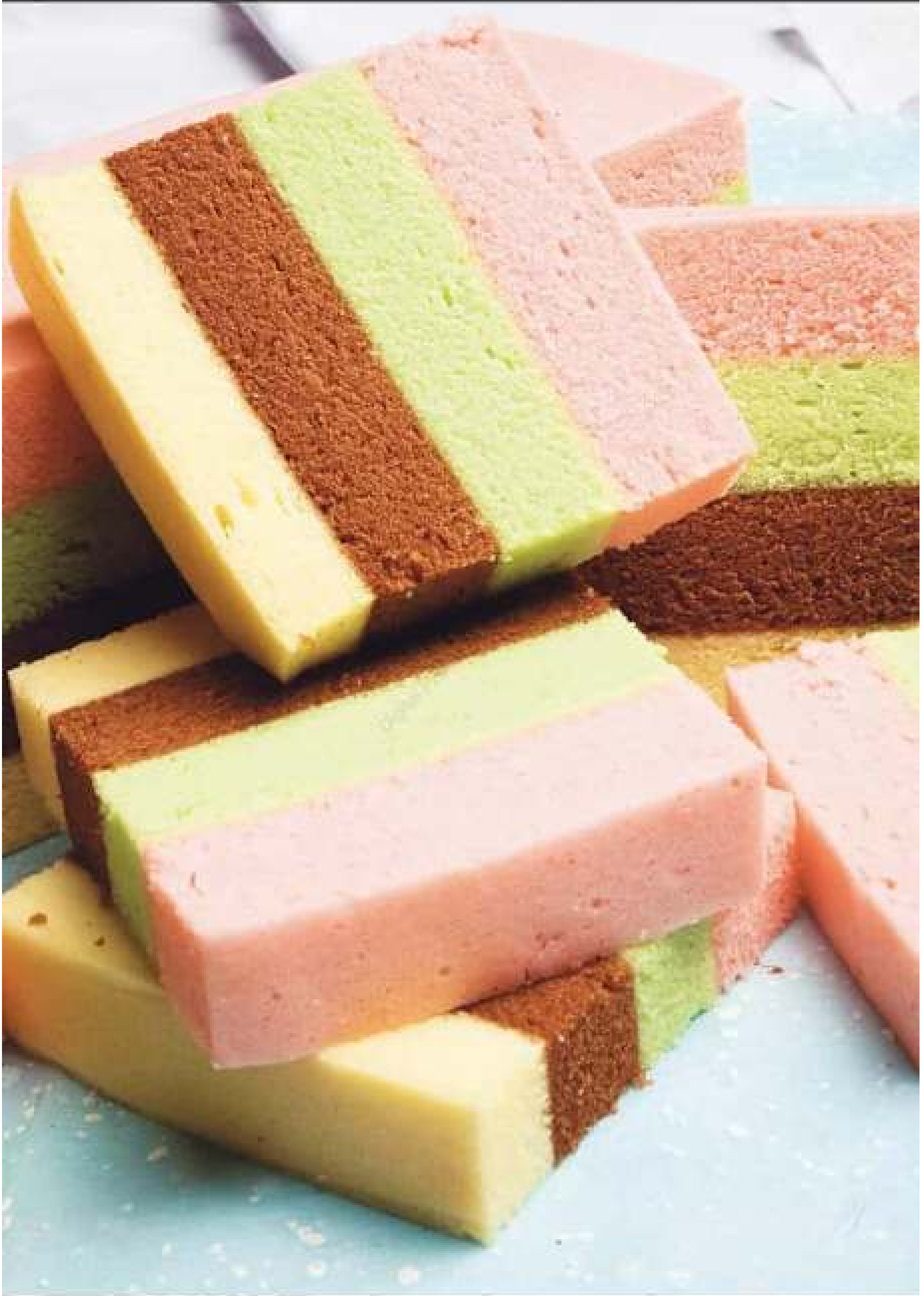
BAHAN III (CAMPUR):

75 gram margarin, cairkan
1 sdt esens *tutty fruity*

BAHAN IV:

Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning secukupnya
Ny. Liem Pewarna Makanan Cokelat secukupnya
Ny. Liem Pewarna Makanan Hijau secukupnya
Ny. Liem Pewarna Makanan Merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan garam, SP, dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 4 bagian, masing-masing beri dengan bahan IV.
4. Siapkan loyang ukuran 30 x 10 x T4 cm yang telah dioles dengan sedikit minyak dan dialasi kertas roti.
5. Tuang 1 bagian adonan berwarna ke dalam loyang, ratakan. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang.
6. Tuangkan kembali adonan, kukus selama 15 menit. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis dan matang.
7. Angkat dan dinginkan.

Cake Kukus
LAPIS ZEBRA

BAHAN I:
425 ml putih telur
200 gram gula pasir
¼ sdt garam
10 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
200 gram tepung terigu protein sedang
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAMPUR):
50 gram margarin, cairkan

BAHAN IV:
1 sdm Ny. Liem Cokelat BF

BAHAN V:
100 gram cokelat *spread*, untuk melapis

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan garam, SP, dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan hingga tercampur rata.
3. Ambil adonan 1/3 bagian, campur dengan bahan IV, aduk rata.
4. Tuang adonan secara bergantian antara adonan putih dan cokelat ke dalam 3 loyang diameter 22 x T 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan. Poles masing-masing adonan dengan bahan V lalu tumpuk menjadi satu.
7. Potong-potong, sajikan.

Cheese Chocolate

BROWNIES

BAHAN I:
2 butir telur ┐ 120 gram
1 kuning telur ┘
75 gram gula pasir
4 gram Ny. Liem SP
¼ sdt garam
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
70 gram tepung terigu protein sedang
15 gram cokelat bubuk
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
40 gram margarin
40 gram mentega
65 gram *dark cooking chocolate*

BAHAN IV:
3 kuning telur
2 putih telur
75 gram gula pasir
3 gram Ny. Liem SP
¼ sdt garam
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN V (CAMPUR DAN AYAK):
75 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN VI (CAIRKAN):
30 gram margarin
30 gram mentega
50 gram *white cooking chocolate*
50 gram *cheese spread*

BAHAN VII:
Butter cream secukupnya, siap pakai
Keju *cheddar* parut, secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi kertas roti. Sisihkan.
4. Campur dan kocok bahan IV menjadi satu hingga mengembang dan kental.
5. Masukkan bahan V sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan VI, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
6. Tuang di atas adonan cokelat hingga rata. Kukus selama 25 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
7. Poles seluruh permukaan kue dengan *butter cream* dan taburi dengan keju parut.
8. Sajikan.

LAPISAN I

BAHAN I:
250 ml putih telur
110 gram gula pasir
6 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
100 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk *full cream*
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
70 gram *white cooking chocolate*
60 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):
100 gram *dark cooking chocolate*

LAPISAN II

BAHAN I:
250 ml putih telur
110 gram gula pasir
6 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
100 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk *full cream*
½ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
35 gram *white cooking chocolate*
35 gram *milk cooking chocolate*
60 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):
100 gram *dark cooking chocolate*

LAPISAN III

BAHAN I:
250 ml putih telur
125 gram gula pasir
6 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
90 gram tepung terigu protein sedang
25 gram cokelat bubuk
¼ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
70 gram *dark cooking chocolate*
60 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):
100 gram *dark cooking chocolate*

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan SP dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan hingga tercampur rata. Lakukan hal yang sama untuk lapisan II dan III.

3. Tuang lapisan I ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x T 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang. Tambahkan bahan IV, ratakan. Tuang kembali adonan lapisan II, kukus. Lakukan hal yang sama seperti tadi untuk adonan Lapisan III hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan.

Cheesy Steam
DOMINO BROWNIES

DOMINO

BAHAN I:
500 ml putih telur
175 gram gula pasir
14 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
250 gram tepung terigu protein sedang
1 sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
75 gram *white cooking chocolate*
50 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):
75 gram *dark cooking chocolate*
50 gram margarin

LAPISAN

BAHAN I:
400 ml putih telur
150 gram gula pasir
12 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):
200 gram tepung terigu protein sedang
1 sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III (CAIRKAN):
120 gram *white cooking chocolate*
75 gram margarin
2 sdm mocha pasta

BAHAN IV (CAIRKAN):
150 gram *dark cooking chocolate*

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I (domino): Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan SP dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing campur dengan bahan III dan bahan IV, aduk.
3. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Potong masing-masing *cake* menjadi 16 bagian, susun dan rekatkan dengan sedikit susu kental manis berselang seling antara *cake* putih dan cokelat membentuk seperti domino, sisihkan.
6. Bahan I (lapisan): Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan SP dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
7. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk berlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.

8. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Tuangkan 1 bagian adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Tambahkan bagian bahan IV, ratakan.
9. Masukkan *cake* domino, tambahkan kembali dengan sisa bahan IV, ratakan dan biarkan sebentar.
10. Terakhir masukkan kembali 1 bagian adonan yang tadi, kukus kembali hingga matang.
11. Angkat dan dinginkan.

Lapis Legit SPEKUK

BAHAN I:
850 gram (40 butir) kuning telur
350 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (DIKOCOK HINGA MENGEMBANG):
400 gram mentega
300 gram margarin
4 sdm susu kental manis
1 sdt bumbu spekuk
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
70 gram tepung terigu protein sedang
20 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, bumbu spekuk, dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata.
3. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
4. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
5. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis.
6. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit PRUNES

BAHAN I:
38 kuning telur
2 putih telur
375 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 sdm Ny. Liem SP

BAHAN II (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):
400 gram mentega
250 gram margarin

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
100 gram tepung terigu protein sedang
20 gram susu bubuk

BAHAN IV:
2 bungkus buah prunes

CARA MEMBUAT:

1. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis. Setiap lapisan ketiga, taburi dengan bahan IV.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit MASCOVIS

BAHAN I:
35 kuning telur
4 putih telur
10 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
375 gram gula bubuk

BAHAN II:
400 gram mentega
200 gram margarin
3 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
50 gram tepung terigu protein sedang
20 gram tepung maizena
20 gram susu bubuk

BAHAN IV:
300 gram *mix fruit*

CARA MEMBUAT:

1. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis. Setiap lapisan ketiga, taburi dengan bahan IV.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.

BAHAN I:
40 kuning telur
3 putih telur
1 sdm Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
400 gram gula palem
1 sdm *cappuccino*

BAHAN II:
400 gram mentega
200 gram margarin

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
100 gram tepung terigu protein sedang
20 gram susu bubuk
20 gram *fruit powder*

BAHAN IV:
200 gram kismis, rendam air panas, tiriskan

CARA MEMBUAT:

1. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis. Setiap lapisan ketiga, taburi dengan bahan IV.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit
GULUNG PRUNES

BAHAN I:
225 gram kuning telur
150 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
100 gram mentega
75 gram margarin

BAHAN III:
5 gram tepung terigu protein sedang
5 gram susu bubuk

BAHAN IV:
½ bungkus buah prunes

CARA MEMBUAT:

1. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Alasi 2 buah loyang ukuran 20 x 24 T 2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis. Setiap lapisan ketiga, taburi dengan bahan IV.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Gulung padat, potong-potong.

Lapis Legit COKELAT

BAHAN I:

35 kuning telur
4 putih telur
10 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
425 gram gula bubuk

BAHAN II:

400 gram mentega
200 gram margarin
4 sdm susu bubuk
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

50 gram tepung terigu protein sedang
20 gram tepung maizena
20 gram susu bubuk

BAHAN IV (ADUK RATA):

2 sdm cokelat bubuk
1 sdm Ny. Liem Cokelat BF
4 sdm mentega kocok

CARA MEMBUAT:

1. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambah susu bubuk dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Ambil ¼ bagian adonan, campur dengan bahan IV, aduk rata.
3. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis. Setiap lapisan ketiga dari adonan kuning, lapisi dengan dua lapisan dari adonan cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit
ALUR

BAHAN I:
36 kuning telur
3 putih telur
350 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 sdm Ny. Liem SP

BAHAN II:
400 gram mentega
200 gram margarin
4 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
100 gram tepung terigu protein sedang
20 gram susu bubuk

BAHAN IV:
Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur secukupnya
1 sdt Ny. Liem Cokelat BF
1 sdt Ny. Liem Pandan Pasta + sedikit pewarna hijau
Ny. Liem Pewarna Makanan Merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 4 bagian, masing-masing beri dengan pewarna kuning, Ny. Liem Cokelat BF, pandan pasta, dan Ny. Liem Pewarna Makanan Merah, aduk.
3. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan kuning habis. Lapisi kembali dengan adonan selanjutnya, begitu juga seterusnya.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit
KEJU GULUNG

ADONAN A

BAHAN I:
240 gram (12 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
85 gram mentega
85 gram margarin
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
5 gram tepung terigu protein sedang
5 gram susu bubuk

BAHAN IV:
1 bungkus keju lembaran

ADONAN B

BAHAN I:
200 gram (10 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
90 gram mentega
70 gram margarin
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
6 gram tepung terigu
6 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. ADONAN A. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis. Setiap lapisan kedua, lapisi dengan bahan IV.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin. Potong menjadi 2 bagian.
6. ADONAN B. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
7. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan

bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.

8. Alasi 2 buah loyang ukuran 20 x 24 T 2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
9. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis.
10. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
11. Lapisi adonan A dengan Adonan B hingga tertutup rapi. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit
ANYAMAN GULUNG

ADONAN A
BAHAN I:
280 gram (12 butir) kuning telur
150 gram gula bubuk
¼ sdt garam

BAHAN II:
100 gram mentega
100 gram margarin
2 sdm susu kental manis
Sedikit NY. Liem Pewarna Kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
10 gram tepung terigu protein sedang
5 gram susu bubuk
½ sdt bumbu spekuk

ADONAN B
BAHAN I:
200 gram (10 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
90 gram mentega
70 gram margarin
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
6 gram tepung terigu protein sedang
6 gram susu bubuk
½ sdt bumbu spekuk

CARA MEMBUAT:

1. **ADONAN A.** **Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Alasi 2 buah loyang ukuran 24 x 12 T 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong masing-masing menjadi 6 bagian. Rekatkan dengan susu kental manis lalu susun hingga menjadi persegi panjang. Lakukan hal yang sama untuk loyang yang satunya, sisihkan.
7. **ADONAN B.** **Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.

8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
9. Alasi 2 buah loyang ukuran 20 x 24 T 2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Lapisi adonan lapis anyaman yang telah disusun dengan bahan kulit hingga tertutup rapi. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit
TIKAR

ADONAN A

BAHAN I:
500 gram (25 butir) kuning telur
200 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
250 gram mentega
100 gram margarin
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
50 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk

ADONAN B

BAHAN I:
500 gram (25 butir) kuning telur
200 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
250 gram mentega
100 gram margarin
2 sdm susu kental manis
½ sdt bumbu spekuk
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
50 gram tepung terigu protein sedang, misal kunci
25 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. ADONAN A. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian campur dengan 2 sdm Ny. Liem Cokelat BF dan satu bagian lagi biarkan kuning.
3. Alasi 2 buah loyang ukuran 12 x 22 T 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan cokelat di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi untuk loyang yang berikutnya hanya saja adonan yang pertama dituangkan berwarna cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong menjadi 15 bagian untuk setiap loyangnya dengan ketebalan ½ cm. Susun secara berlawanan dengan susu kental manis sehingga membentuk pola seperti tikar. Sisihkan.

7. **ADONAN B. Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, bumbu spekuk, dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (7 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit
BILIK

ADONAN A

BAHAN I:
500 gram (25 butir) kuning telur
200 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
250 gram mentega
100 gram margarin
2 sdm susu kental manis
½ sdt bumbu spekuk
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
50 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk

ADONAN B

BAHAN I:
500 gram (25 butir) kuning telur
200 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
250 gram mantega
100 gram margarin
2 sdm susu kental manis
½ sdt bumbu spekuk
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
50 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. ADONAN A. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, bumbu spekuk, dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian campur dengan 2 sdm Ny. Liem Cokelat BF dan satu bagian lagi biarkan kuning.
3. Alasi 2 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong kue masing-masing ukuran 1 cm dan 2 cm. Lalu susun berdiri untuk ukuran 1 cm dan terlentang untuk ukuran 2 cm secara selang-seling dengan susu kental manis sehingga membentuk seperti bilik. Susun menjadi 2 lapisan, sisihkan.
7. ADONAN B. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan

putih. Tambahkan susu kental manis, bumbu spekuk, dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata.

8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (7 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit
BATIK PESISIR

ADONAN A
BAHAN I:
900 gram (45 butir) kuning telur
400 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
500 gram mentega
400 gram margarin
4 sdm susu kental manis, untuk olesan

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
75 gram tepung protein sedang
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:
1 sdt Ny. Liem Pandan Pasta
Ny. Liem Pewarna Makanan Merah secukupnya
Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur secukupnya
1 sdt Ny. Liem Talas Pasta

ADONAN B
BAHAN I:
350 gram (18 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
200 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis, untuk olesan

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
15 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. **ADONAN A. Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 4, masing-masing beri dengan bahan IV dan sisanya biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan merah di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 4 lapis, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan yang berwarna hijau dan ungu.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong lurus pada adonan kuning menjadi 11 bagian. Lalu adonan hijau

dipotong serong menjadi 10 bagian. Susun berlawanan (lihat foto) dengan susu kental manis.

7. **ADONAN B. Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (7 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

ADONAN A

BAHAN I:
280 gram (12 butir) kuning telur
150 gram gula bubuk

BAHAN II:
100 gram mentega
100 gram margarin
1 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
10 gram tepung terigu protein sedang
5 gram susu bubuk

BAHAN IV:
Ny. Liem Pasta Stroberi secukupnya

ADONAN B

BAHAN I:
250 gram (12 butir) kuning telur
150 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
100 gram mentega
100 gram margarin
1 sdm susu kental manis
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
8 gram tepung terigu protein sedang
8 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. ADONAN A. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian beri 1 sdm pasta stroberi dan satu bagian lagi biarkan kuning.
3. Alasi loyang ukuran 24 x T 2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan merah di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong menjadi 12 bagian, setiap bagian potong miring menjadi dua. Balik, rekatkan dengan susu kental manis sehingga berbentuk segitiga.

1. **ADONAN B.** **Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Alasi 2 loyang ukuran 24 x 24 T2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama untuk loyang yang berikutnya (masing-masing 2 lapis).
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Lapisi adonan A dengan bahan B yang telah diolesi dengan susu kental manis, diamkan. Potong-potong.

Lapis Legit
TIKAR ROLL

ADONAN A

BAHAN I:
280 gram (14 butir) kuning telur
160 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
100 gram mentega
100 gram margarin
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
10 gram tepung terigu protein sedang
5 gram susu bubuk

BAHAN IV:
2 sdm susu kental manis, untuk olesan

ADONAN B

BAHAN I:
200 gram (12 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
90 gram mentega
70 gram margarin
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
6 gram tepung terigu protein sedang
6 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. ADONAN A. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian campur dengan 1 sdm Ny. Liem Cokelat BF dan satu bagian lagi biarkan kuning.
3. Alasi loyang ukuran 24 x 10 T 6 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan cokelat di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.

6. Potong-potong menjadi 12 bagian dengan ketebalan ½ cm. Susun secara berlawanan dengan susu kental manis sehingga membentuk pola seperti tikar. Sisihkan.
7. ADONAN B. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
9. Alasi 2 loyang ukuran 24 x 24 T2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama untuk loyang yang berikutnya (masing-masing 2 lapis).
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Lapisi adonan A dengan bahan B yang telah diolesi dengan susu kental manis, diamkan. Potong-potong.

Lapis Legit
ANYAM BAMBU

ADONAN A

BAHAN I:
900 gram (45 butir) kuning telur
400 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
500 gram mentega
400 gram margarin

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
75 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:
Ny. Liem Pandan Pasta secukupnya
Ny. Liem Pewarna Makanan Merah secukupnya
Ny. Liem Cokelat BF secukupnya

BAHAN V:
4 sdm susu kental manis, untuk olesan

ADONAN B

BAHAN I:
350 gram (18 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
500 gram mentega
400 gram margarin

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
15 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk

BAHAN IV:
4 sdm susu kental manis, untuk olesan

CARA MEMBUAT:

1. ADONAN A. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 4, masing-masing beri dengan bahan IV dan sisanya biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan cokelat di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 4 lapis, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan yang berwarna hijau dan merah.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong masing-masing menjadi 10 bagian. Ambil 1 bagian adonan cokelat, potong miring menyerupai bentuk segi tiga. Letakkan dibawah, susun lapisan yang lainnya (lihat foto) dengan susu

kental manis hingga berbentuk menyerupai anyaman bambu. Tutup kembali atasnya dengan sisa potongan cokelat.

7. ADONAN B. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
10. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

ADONAN A

BAHAN I:
35 kuning telur
4 butir telur
400 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
12 gram Ny. Liem SP

BAHAN II:
500 gram mentega
400 gram margarin

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
100 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:
1 sdt Ny. Liem Talas Pasta
½ sdt Ny. Liem Pewarna Makanan Merah
1 sdt Ny. Liem Pandan Pasta

BAHAN V:
4 sdm susu kental manis, untuk olesan

ADONAN B:

BAHAN I:
12 kuning telur
2 butir telur
6 gram Ny. Liem SP
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
200 gram mentega
150 gram margarin

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
30 gram tepung terigu protein sedang
10 gram susu bubuk

BAHAN IV:
2 sdm susu kental manis, untuk olesan

CARA MEMBUAT:

1. **ADONAN A. Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 4, masing-masing beri dengan bahan IV dan sisanya beri pasta pandan.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan hijau, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan cokelat di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 6 lapis, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan yang berwarna ungu dan merah, masing-masing 1 loyang.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.

6. Potong masing-masing menjadi 11 bagian. Untuk adonan ungu dan merah potong miring menyerupai bentuk segi tiga lalu satukan. Susun secara berselang-seling dengan susu kental manis hingga rapi.
7. ADONAN B. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit
KETUPAT

ADONAN A
BAHAN I:
500 gram (25 butir) kuning telur
200 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
250 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
35 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk

BAHAN IV:
1 sdt Ny. Liem Pandan Pasta
1 sdt Ny. Liem Cokelat BF

ADONAN B:
BAHAN I:
200 gram (10 butir) kuning telur
100 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
100 gram mentega
100 gram margarin
1 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
5 gram tepung terigu protein rendah
5 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. ADONAN A. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih.Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 3, masing-masing beri dengan bahan IV dan sisanya biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan hijau di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Begitu juga dengan adonan yang cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong masing-masing adonan menjadi 10 bagian, lalu untuk adonan cokelat potong miring hingga menyerupai bentuk segi tiga. Susun berbentuk wajik rekatkan dengan susu kental manis.
7. ADONAN B. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih.Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan

bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.

9. Alasi 2 loyang ukuran 24 x 24 T2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama untuk loyang yang berikutnya (masing-masing 2 lapis).
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Lapisi adonan A dengan bahan B yang telah diolesi dengan susu kental manis, diamkan. Potong-potong.

Lapis Legit
BATIK ADU MANIS

ADONAN A

BAHAN I:

900 gram (45 butir) kuning telur
400 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:

500 gram mentega
400 gram margarin
4 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

75 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:

1 sdm Ny. Liem Cokelat BF

ADONAN B:

BAHAN I:

350 gram kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:

175 gram mentega
175 gram margarin
2 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

15 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. ADONAN A. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih.Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 6 lapis, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan yang cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong masing-masing menjadi 12 bagian. Ambil 1 bagian adonan cokelat, potong miring menyerupai bentuk segi tiga. Susun lalu rekatkan dengan susu kental manis hingga rapi.

7. **ADONAN B.** **Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit
TENUN SEGITIGA

ADONAN A

BAHAN I:
35 kuning telur
4 butir telur
400 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
12 gram Ny. Liem SP

BAHAN II:
500 gram mentega
400 gram margarin
4 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
100 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:
2 sdm Ny. Liem Cokelat BF

ADONAN B

BAHAN I:
350 gram kuning telur
2 butir telur
6 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
200 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
30 gram tepung terigu protein sedang
10 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. ADONAN A. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih.Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 6 lapis, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan yang cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong masing-masing menjadi 12 bagian. Lalu potong miring menyerupai bentuk segi tiga. Susun lalu rekatkan dengan susu kental manis hingga rapi.
7. ADONAN B. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.

8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit VIENNA

ADONAN A

BAHAN I:
900 gram (45 butir) kuning telur
400 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
500 gram margarin
400 gram mentega
2 sdm susu kental manis
Sedikit Ny. Liem Pewarna Kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
75 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:
1 sdt Ny. Liem Cokelat BF

ADONAN B

BAHAN I:
350 gram (16 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
200 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis
Sedikit Ny. Liem Pewarna Kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
20 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. ADONAN A. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih.Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan cokelat di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 8 lapis secara berselang-seling, sebanyak 4 loyang.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong 3 loyang *cake* masing-masing menjadi 10 bagian. Lalu 1 loyang *cake* potong miring menyerupai bentuk segi tiga. Susun lalu rekatkan dengan susu kental manis hingga rapi.
7. ADONAN B. Bahan II: Kocok

mentega dan margarin hingga mengembang dan putih.Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.

8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit
PELANGI

ADONAN A

BAHAN I:
900 gram (35 butir) kuning telur
4 butir telur
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
12 gram Ny. Liem SP

BAHAN II:
500 gram mentega
400 gram margarin
4 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
100 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:
Ny. Liem Pewarna Orange secukupnya
Ny. Liem Pewarna Makanan Merah Muda secukupnya

BAHAN V:
Ny. Liem Pewarna Kuning secukupnya
Ny. Liem Cokelat BF secukupnya

ADONAN B

BAHAN I:
340 gram (12 butir) kuning telur
2 butir telur
6 gram Ny. Liem SP
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
200 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
30 gram tepung terigu protein sedang
10 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. **ADONAN A. Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih.Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur masing-masing dengan bahan IV dan satu bagian campur masing-masing dengan bahan V.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan orange, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan merah muda di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 4 lapis secara berselang-seling, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan

kuning dan cokelat.

5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong *cake* warna-warni masing-masing menjadi 6 bagian. Lalu tutup bagian atas dan bawahnya dengan adonan cokelat dan kuning.
7. ADONAN B. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalunyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit
BILIK

ADONAN A
BAHAN I:
350 gram (35 butir) kuning telur
4 butir telur
400 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
12 gram Ny. Liem SP

BAHAN II:
500 gram mentega
400 gram margarin
4 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
100 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:
Ny. Liem Pandan Pasta secukupnya

ADONAN B
BAHAN I:
350 gram (12 butir) kuning telur
2 butir telur
6 gram Ny. Liem SP
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
200 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis
1 sdm Ny. Liem Cokelat BF

BAHAN III:
20 gram tepung terigu protein sedang
20 gram cokelat bubuk

CARA MEMBUAT:

1. ADONAN A. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih.Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan putih, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 6 lapis secara berselang-seling, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan hijau.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong masing-masing *cake* menjadi 6 bagian. Lalu susun bentuk bilik sambil direkatkan dengan susu kental manis hingga rapi.
7. ADONAN B. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan

putih. Tambahkan susu kental manis dan **Ny. Liem Cokelat BF**, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.

8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan cokelat, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit KOMBINASI

ADONAN A

BAHAN I:
900 gram (45 butir) kuning telur
400 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
500 gram mentega
400 gram margarin
4 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
75 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:
Ny. Liem Pewarna Orange secukupnya
Ny. Liem Pewarna Makanan Merah Muda secukupnya
Ny. Liem Pandan Pasta secukupnya
Ny. Liem Talas Pasta secukupnya

BAHAN V:
Ny. Liem Pewarna Kuning secukupnya
Ny. Liem Cokelat BF secukupnya

ADONAN B

BAHAN I:
350 gram (16 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
200 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis
Sedikit Ny. Liem Pewarna Kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
20 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. **ADONAN A. Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur masing-masing dengan bahan IV dan satu bagian campur masing-masing dengan bahan V.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan orange, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan merah muda di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 4 lapis secara berselang-seling, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan kuning dan cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong *cake* warna-warni masing-

masing menjadi 6 bagian kemudian susun dan rekatkan dengan susu kental manis. Lalu tutup bagian atas dan bawahnya dengan adonan cokelat dan kuning.

7. **ADONAN B. Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih.Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan abis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit FLAMBOYAN

ADONAN A

BAHAN I:

900 gram (45 butir) kuning telur
400 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:

500 gram mentega
400 gram margarin
2 sdm susu kental manis
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

75 gram tepung terigu protein rendah
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:

1 sdt Ny. Liem Cokelat BF

ADONAN B

BAHAN I:

350 gram (16 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:

200 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis
Sedikit Ny. Liem Pewarna Kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

20 gram tepung terigu protein rendah
15 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. ADONAN A. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan putih, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 6 lapis, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong serong masing-masing *cake* menjadi 10 bagian. Lalu susun secara berselang-seling sambil direkatkan dengan susu kental manis hingga rapi.

7. **ADONAN B. Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit SUTERA

ADONAN A

BAHAN I:
900 gram (45 butir) kuning telur
400 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
500 gram mentega
400 gram margarin
2 sdm susu kental manis
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
75 gram tepung terigu protein rendah
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:
Ny. Liem Pewarna Orange secukupnya
Ny. Liem Pewarna Makanan Merah Muda secukupnya
Ny. Liem Pandan Pasta secukupnya
Ny. Liem Talas Pasta secukupnya

BAHAN V:
Ny. Liem Pewarna kuning secukupnya
Ny. Liem Cokelat BF secukupnya

ADONAN B

BAHAN I:
350 gram (16 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
200 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis
Sedikit Ny. Liem Pewarna Kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
20 gram tepung terigu protein rendah
15 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. **ADONAN A. Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih.Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur masing-masing dengan bahan IV dan satu bagian campur masing-masing dengan bahan V.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan orange, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan merah muda di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 4 lapis secara berselang-seling, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan kuning dan cokelat.

5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong serong *cake* warna-warni masing-masing menjadi 11 bagian kemudian susun dan rekatkan dengan susu kental manis. Lalu tutup bagian atas dan bawahnya dengan adonan cokelat dan kuning yang telah dipotong menjadi 11 bagian.
7. **ADONAN B. Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. 10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

Lapis Legit
HOLIDAY ROLL

ADONAN A

BAHAN I:
450 gram (22 butir) kuning telur
200 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
250 gram mentega
200 gram margarin
2 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
35 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk

BAHAN IV:
Ny. Liem Pewarna Makanan Merah muda secukupnya
Ny. Liem Pandan Pasta secukupnya

BAHAN V:
Ny. Liem Cokelat BF secukupnya
Ny. Liem Pewarna Kuning secukupnya

ADONAN B

BAHAN I:
15 kuning telur
150 gram gula bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
150 gram mentega
125 gram margarin
2 sdm susu kental manis
Sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
20 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. **ADONAN A. Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur masing-masing dengan bahan IV dan satu bagian campur masing-masing dengan bahan V.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan merah muda, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan hijau di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 4 lapis secara berselang-seling, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan kuning dan cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.

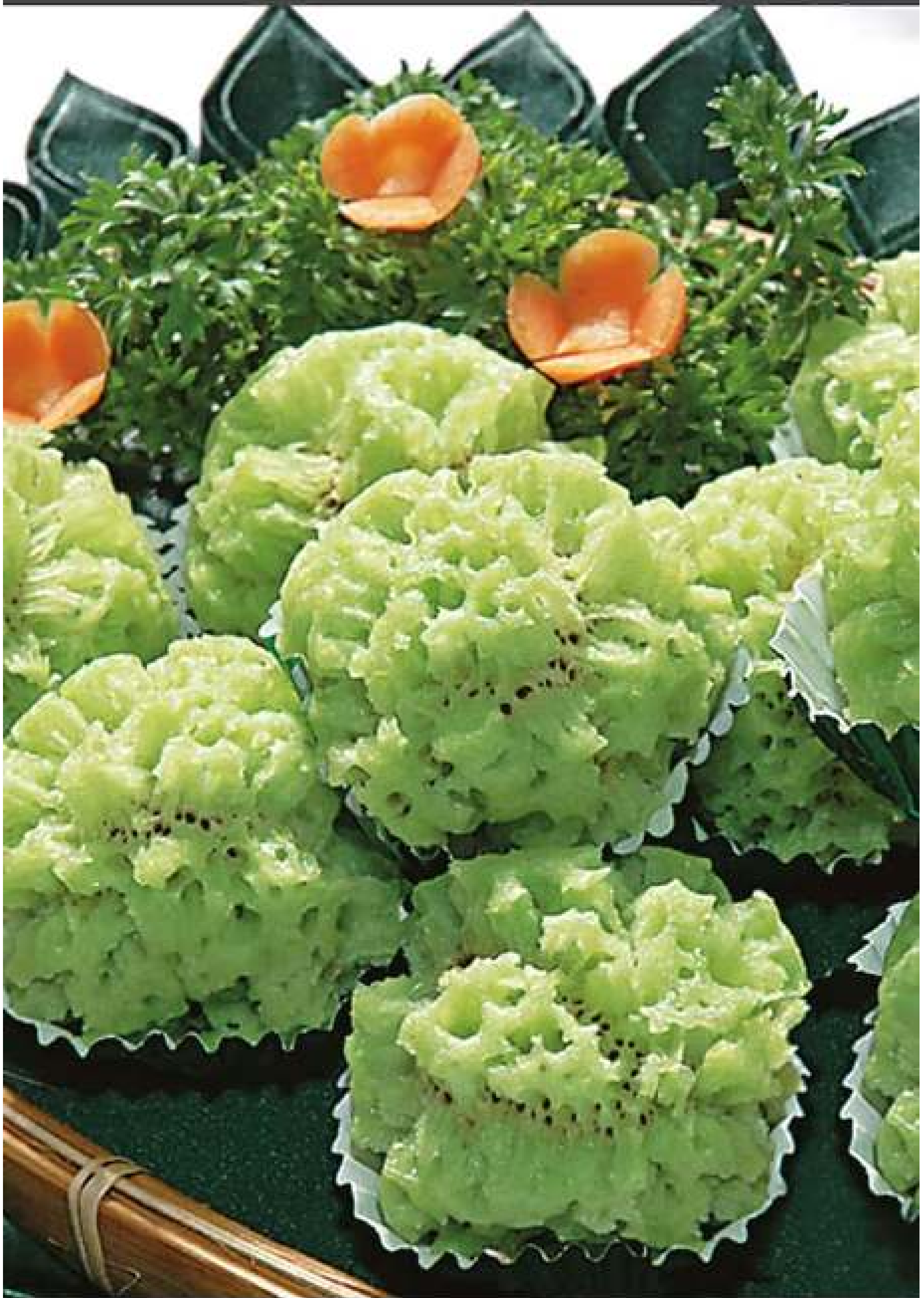
6. Potong masing-masing cake menjadi 24 bagian kemudian susun dan rekatkan dengan susu kental manis.
7. ADONAN B. Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
9. Alasi 2 loyang ukuran 24 x 24 T2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama untuk loyang yang berikutnya (masing-masing 2 lapis).
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Lapisi adonan A dengan bahan B yang telah diolesi dengan susu kental manis, diamkan. Potong-potong.

Carabikang
DURIAN

BAHAN I:
100 gram tepung beras kualitas baik
75 gram tepung terigu protein sedang
125 gram gula pasir
2 butir telur
350 ml santan encer
2 sdt soda kue
2 sdt Ny. Liem Baking Powder
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
4 sdt garam
2 sdt Ny. Liem Pandan Pasta

BAHAN II (ISI):
100 gram gula merah
100 gram gula pasir
100 gram air
50 gram daging durian
2 sdm tepung ketan
4 sdt garam
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
3 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung beras, tepung terigu, gula pasir, soda kue, **Ny. Liem Baking Powder, Ny. Liem Vanilla Cream**, dan garam menjadi satu. Masukkan telur dan santan sedikit demi sedikit sambil diuleni dan ditepuk-tepuk hingga santan habis dan menjadi adonan yang licin serta tidak berbutir. Tambahkan pandan pasta, aduk rata lalu saring.
2. Panaskan cetakan carabikang yang telah diolesi dengan sedikit minyak. Tuangkan adonan, masak hingga adonan berlubang-lubang (berserat) dan matang. Angkat, lakukan hal yang sama untuk sisa adonan.
3. Bahan II (Isi): Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Masak hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring.
4. Masukkan durian, tepung ketan, garam, Ny. Liem Vanilla Cream, dan daun pandan ke dalam larutan gula menjadi satu. Masak sambil diaduk hingga matang dan kalis. Angkat dan biarkan dingin. Bentuk bulat kecil seperti kelereng.
5. Ambil 1 buah adonan kulit, beri adonan isi pada bagian belakang lalu katupkan hingga berbentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga habis.
6. Sajikan.

Kelepon

BAHAN I:
250 gram tepung ketan kualitas baik
1 sdm air daun suji dan daun pandan
1 sdt garam
2 sdm minyak sayur
2 sdt Ny. Liem Pandan Pasta
200 ml santan encer hangat

BAHAN II:
100 gram gula merah, sisir halus

BAHAN III (CAMPUR MENJADI SATU DAN KUKUS):
250 gram kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
4 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung ketan, air daun suji, garam, minyak sayur, dan pandan pasta menjadi satu. Tuangkan santan sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan kalis.
2. Rebus air secukupnya dengan 2 lembar daun pandan hingga mendidih.
3. Ambil 1 sdt bahan I, pipihkan. Beri dengan bahan II, lalu bulatkan. Rebus ke dalam air mendidih hingga mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama untuk sisa adonan.
4. Gulingkan ke dalam bahan III hingga rata. Letakkan di atas daun pisang yang telah dibentuk seperti mangkuk kecil.
5. Sajikan.

BAHAN I:

200 gram tepung beras kualitas baik
400 ml santan sedang
1 sdt garam
2 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
175 gram gula pasir
2 lembar daun pandan, simpulkan

BAHAN II (CAMPUR MENJADI SATU):

100 gram tepung tapioka kualitas baik
400 ml santan kental

BAHAN III:

Pisang tanduk yang tua, potong-potong
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

CARA MEMBUAT:

1. **Bahan I:** Campur tepung beras, santan, garam, vanili, gula pasir, dan daun pandan menjadi satu, aduk rata. Jerangkan di atas api sedang sambil terus diaduk hingga kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Angkat.
3. Ambil selembar daun pisang, beri 2 sdm adonan lalu beri bagian tengahnya dengan pisang. Bungkus hingga berbentuk persegi.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat, perbaiki bentuknya lalu biarkan dingin.
5. Sajikan.

BAHAN I:

1 sdm ragi instan
120 ml air
60 gram tepung terigu protein sedang

BAHAN II:

225 ml (11 butir) kuning telur
500 gram gula pasir
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
12 sdt garam

BAHAN III:

500 gram tepung tapioka kualitas baik

BAHAN IV:

1 liter santan, masak dengan 2 lembar daun jeruk, 2 lembar daun pandan, dan 2 batang serai, dinginkan

BAHAN V:

Ny. Liem Pewarna Makanan Kuning Telur secukupnya

BAHAN VI:

50 gram *almond* cincang, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur ragi instan, air, dan tepung terigu menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 1 jam hingga mengembang. Sisihkan.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan I, aduk rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga menjadi adonan yang tidak berbutir.
4. Tuangkan bahan IV dan bahan V, aduk rata. Diamkan selama 3-4 jam.
5. Olesi cetakan dengan sedikit minyak hingga rata. Panaskan cetakan di dalam panggangan yang telah dialasi dengan pasir hingga panas.
6. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga mendesis, tutup dengan tutupan yang berlubang. Panggang hingga berlubang-lubang (berserat), taburi dengan bahan VI di atasnya. Panggang kembali hingga matang, angkat.
7. Masukkan ke dalam oven, panggang sebentar dengan menggunakan api atas hingga bagian atas kue berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan keluarkan dari cetakan.
8. Sajikan.

Carabikang
TALAS

BAHAN I:

150 gram tepung terigu protein sedang
125 gram gula pasir
2 butir telur
200 ml santan instan siap beli
100 ml air
2 sdt soda kue
2 sdt Ny. Liem Baking Powder
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
4 sdt garam
1 sdt Ny. Liem Talas Pasta

BAHAN II (ISI):

250 gram talas, kukus, haluskan dan saring
135 ml santan
135 gram gula pasir
2 gram garam
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 sdt Ny. Liem Talas Pasta

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung terigu, gula pasir, soda kue, Ny. Liem Baking Powder, Ny. Liem Vanilla Cream, dan garam menjadi satu. Masukkan telur, air, dan santan sedikit demi sedikit sambil diuleni dan ditepuk-tepuk hingga santan habis dan menjadi adonan yang licin serta tidak berbutir. Tambahkan Ny. Liem Talas Pasta, aduk rata lalu saring.
2. Panaskan cetakan carabikang yang telah diolesi dengan sedikit minyak. Tuangkan adonan, masak hingga adonan berlubang-lubang (berserat) dan matang. Angkat, lakukan hal yang sama untuk sisa adonan.
3. Bahan II: Campur talas, santan, gula pasir, garam, vanili, dan Ny. Liem Talas Pasta menjadi satu. Masak sambil diaduk hingga matang dan kalis. Angkat dan biarkan dingin. Bentuk bulat kecil seperti kelereng.
4. Ambil 1 buah adonan kulit, beri adonan isi pada bagian belakang lalu katupkan hingga berbentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga habis.
5. Sajikan.

Kue Mangkuk
SANTAN

BAHAN I:
400 gram tepung beras kualitas baik
100 gram tepung terigu protein sedang
200 gram tape nasi/ tape singkong
300 ml air kelapa

BAHAN II:
375 gram gula pasir
1 sdt garam

BAHAN III:
400 ml santan hangat

BAHAN IV:
1 sdt *fruit salt*
1 sdt *double acting*

BAHAN V:
Ny. Liem Pewarna Makanan Merah secukupnya
Ny. Liem Pandan Pasta secukupnya
Ny. Liem Talas Pasta secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung beras, tepung terigu, dan tape nasi, menjadi satu. Tuangi air kelapa sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Tambahkan gula dan garam sedikit demi sedikit, aduk hingga gula larut.
2. Tuangkan santan hangat, tepuk-tepuk adonan hingga agak ringan. Saring.
3. Masukkan *fruit salt* dan *double acting*, aduk rata. Diamkan beberapa saat. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing beri bahan V.
4. Olesi cetakan keramik dengan sedikit minyak hingga rata. Panaskan ke dalam panci pengukus.
5. Tuang 2 adonan ke dalam cetakan, kukus selama 15 menit dengan api sedang hingga merekah dan matang. Angkat, keluarkan dari cetakan dan biarkan agak dingin.
6. Sajikan.

Mochi

BAHAN I:

1 bungkus (500 gram) tepung mochi, siap pakai atau 200 gram tepung ketan + 20 gram tepung beras
130 ml air
60 gram mentega putih/mentega kuning, cairkan
2 sdt Ny. Liem Essence Pisang Ambon
50 gram gula pasir

BAHAN II (CAMPUR MENJADI SATU):

200 gram kacang tanah panggang, haluskan
100 gram gula pasir
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
4 sdt garam

BAHAN III:

Tepung maizena secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung mochi dengan gula pasir dan air menjadi satu. Kocok dengan mikser kecepatan sedang hingga tercampur rata.
2. Tuang mentega cair, aduk. Tambahkan Ny. Liem Essence Pisang Ambon.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang. Angkat, taburi dengan bahan III sambil diaduk hingga rata dan tidak lengket.
4. Giling adonan, taburi dengan bahan II lalu potong atau bentuk sesuai selera.

Onde-onde

BAHAN I:
125 gram gula pasir
500 gram tepung ketan kualitas baik
300 ml air
Wijen putih secukupnya

BAHAN II (ISI):
200 gram kacang hijau kupas, rendam dalam air mendidih selama 1 jam
1 lembar daun pandan
125 gram gula pasir
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
4 sdt garam
100 ml santan

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur gula, tepung ketan, dan 250 ml air menjadi satu. Aduk sambil diuleni hingga kalis, diamkan selama 15 menit.
2. Tambahkan sisa air ke dalam adonan, uleni hingga rata. Diamkan selama 1 jam.
3. Bahan II: Kukus kacang hijau selama 30 menit hingga matang, angkat dan haluskan. Campur daun pandan, gula pasir, vanili, santan, dan garam menjadi satu. Masak sambil diaduk hingga matang dan kalis. Angkat dan dinginkan, bentuk bulat sebesar kelereng.
4. Ambil 1 sdm adonan bahan I, pipihkan, isi dengan bahan II lalu bentuk bulat. Gulingkan ke dalam wijen hingga rata, lakukan hal yang sama untuk sisa bahan I dan bahan II.
5. Goreng dengan minyak tidak terlalu panas hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan.

Bugis

BAHAN I:

250 gram tepung ketan kualitas baik
1 sdt garam
1 sdm air daun suji
2 sdt Ny. Liem Pandan Pasta
200 ml santan encer hangat
2 sdm minyak sayur

BAHAN II (ISI):

175 gram kelapa parut setengah tua, kupas, parut memanjang
75 gram gula merah, sisir halus
50 gram gula pasir
2 sdm tepung ketan
50 ml air
1 lembar daun jeruk
1 lembar daun pandan
2 sdt garam

BAHAN III:

250 ml santan kental
2 sdt garam
1 sdm tepung beras
1 lembar daun pandan

BAHAN IV:

Daun pisang secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung ketan, garam, air daun suji, pandan pasta, santan, dan minyak menjadi satu. Aduk dan uleni hingga kalis.
2. Bagi dan timbang masing-masing menjadi 4 gram, sisihkan.
3. Bahan II: Campur gula merah, gula pasir, air, daun jeruk, daun pandan, dan garam menjadi satu, rebus hingga gula larut dan matang. Angkat dan saring.
4. Masukkan kelapa parut, aduk. Tambahkan tepung ketan, masak sambil diaduk hingga matang dan legit. Angkat dan biarkan dingin, bentuk bulat kecil sebesar kelereng.
5. Bahan III: Campur santan, garam, tepung beras, dan daun pandan menjadi satu. Masak hingga mengental dan matang, angkat.
6. Ambil adonan bahan I, pipihkan dan beri bahan II lalu bentuk bulat agak pipih. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang, angkat dan biarkan agak dingin.
7. Ambil selembar daun pisang. Letakkan adonan yang telah diberi isi, siram dengan bahan III lalu bungkus berbentuk persegi.
8. Sajikan.

Kue KURA-KURA

BAHAN I:

250 gram tepung ketan kualitas baik
25 gram gula pasir
2 sdt garam
200 ml santan kental panas
75 gram kentang, kukus dan haluskan
2 sdm air daun suji + sedikit Pandan Pasta
Ny. Liem Pewarna Makanan Merah secukupnya

BAHAN II:

250 gram kentang atau kacang hijau kukus, haluskan
100 gram gula pasir
50 ml santan kental
2 sdt garam
2 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
2 lembar daun pandan
2 lembar daun jeruk

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung ketan, gula pasir, garam, dan kentang halus menjadi satu. Tuang santan panas sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga tercampur rata dan kalis. Bagi adonan menjadi dua bagian, masing-masing beri air daun suji dan Ny. Liem Pewarna Makanan Merah, aduk.
2. Bahan II: Campur kentang, gula pasir, santan, garam, vanili, daun pandan, dan daun jeruk menjadi satu. Masak sambil terus diaduk hingga matang dan kalis. Angkat dan biarkan dingin. Bentuk bulat sebesar kelereng.
3. Ambil adonan merah dan hijau, masing-masing 1 sdt lalu campurkan. Pipihkan adonan, beri bahan II lalu bulatkan. Cetak ke dalam cetakan kue ku yang sebelumnya telah diolesi dengan sedikit minyak atau tepung terigu terlebih dahulu sambil agak ditekan. Keluarkan dari cetakan lalu alasi bagian bawah kue dengan daun pisang.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit sambil sesekali tutup kukusan dibuka hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Sajikan.

Bugis BANGKOK

BAHAN I:
200 gram tepung ketan kualitas baik
½ sdt garam
2 sdm minyak sayur
225 ml santan encer hangat
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
Ny. Liem Pewarna Makanan Merah muda secukupnya
Ny. Liem Pandan Pasta secukupnya

BAHAN II:
175 gram kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
2 sdm tepung ketan
75 gram gula merah, sisir halus
50 gram gula pasir
50 ml air
1 lembar daun jeruk
1 lembar daun pandan
2 sdt garam

BAHAN III:
200 gram santan kental
4 sdt garam
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
2 sdm tepung tapioka, larutkan dengan 50 ml santan kental

BAHAN IV:
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung ketan, garam, minyak sayur, dan vanili menjadi satu. Tuang santan encer sambil diuleni hingga tercampur rata dan kalis. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing beri dengan Ny. Liem Pewarna Makanan Merah dan pandan pasta, aduk rata. Bagi dan timbang adonan masing-masing seberat 4 gram.
2. Bahan II: Rebus gula merah, gula pasir, air, daun jeruk, daun pandan, dan garam menjadi satu hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring. Masukkan kelapa parut dan tepung ketan, aduk hingga rata. Masak hingga matang dan legit, angkat dan biarkan dingin. Timbang masing-masing 2 gram, bulatkan.
3. Bahan III: Rebus santan, garam, dan Ny. Liem Vanilla Cream menjadi satu hingga mendidih. Tuang larutan tepung tapioka, masak hingga matang dan mengental. Angkat.
4. Ambil adonan bahan I, pipihkan, beri isi dengan bahan II, bulatkan. Lakukan hal yang sama untuk sisa adonan. Letakkan bahan I ke dalam daun pisang yang dibentuk takir masing-masing 2 buah. Tuangkan bahan III.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit dengan api kecil hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Sajikan.

BAHAN I:
40 gram tepung hunkue
300 ml air atau santan encer
65 gram gula pasir
¼ sdt garam
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
100 gram gula merah, sisir halus
100 gram gula pasir
100 ml air
3 buah nangka matang
200 gram kelapa parut
2 sdm tepung ketan
4 sdt garam
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
3 lembar daun pandan

BAHAN III:
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung hunkue, air, gula pasir, garam, dan Ny. Liem Vanilla **Cream** menjadi satu, aduk rata. Saring.
2. Masak dengan api kecil sambil diaduk hingga matang dan mengental. Angkat dan sisihkan.
3. Bahan II: Rebus gula merah, gula pasir, air, dan nangka menjadi satu hingga mendidih. Angkat dan saring. Masukkan kelapa parut, tepung ketan, garam, vanili, dan daun pandan, aduk rata dan masak sambil diaduk hingga matang dan kalis. Angkat dan bentuk bulat sebesar kelereng.
4. Ambil selembar daun pisang, beri adonan bahan I lalu isi dengan bahan II. Bungkus menyerupai bentuk kerucut, biarkan dingin.
5. Sajikan.

Talam UDANG

BAHAN I:
250 gram tepung beras kualitas baik
75 gram sagu ubi kualitas baik
1300 ml santan sedang

BAHAN II (HALUSKAN):
12 sdt ketumbar
2 sdt garam
2 sdt merica bubuk
2 sdt penyedap rasa (bila suka)
1 sdm gula pasir
15 gram bawang merah
2 lembar daun jeruk
1 siung bawang putih
2 sdt kencur

BAHAN III (CAMPUR MENJADI SATU):
50 gram tepung beras
1 sdm tepung sagu
400 ml santan sedang
4 sdt garam

BAHAN IV:
100 gram udang kering, haluskan
4 sdt merica bubuk
4 sdt penyedap rasa (bila suka)
2 sdm gula bubuk
1 sdm bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung beras, sagu, 400 ml santan, dan bahan II menjadi satu, aduk rata. Tuang kembali sisa santan 900 ml yang telah dididihkan, aduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
2. Olesi cetakan dengan sedikit minyak, panaskan ke dalam panci pengukus. Tuang adonan 2 dari cetakan, kukus selama 20 menit hingga setengah matang.
3. Tuangkan kembali di atasnya dengan bahan III lalu kukus kembali selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan agak dingin. Keluarkan dari cetakan.
4. Bahan IV: Sangrai udang kering, merica bubuk, penyedap rasa, dan gula bubuk menjadi satu hingga kering dan matang. Angkat, beri dengan bawang goreng.
5. Taburi bagian atas kue dengan bahan IV, hias dengan potongan cabai merah dan peterseli atau sesuai selera.
6. Sajikan.

Kue Mangkuk
UBI/TALAS

BAHAN I:
100 ml air kelapa
50 gram tepung terigu protein sedang
1 sdm ragi instan

BAHAN II:
400 gram ubi/talas, kukus dan haluskan
400 gram tepung terigu protein sedang
400 gram gula pasir
250 ml santan instan, siap beli
50 ml air
2 kuning telur
1 putih telur
1 sdt garam
2 sdt Ny. Liem Vanilla Cream

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur air kelapa, tepung terigu, dan ragi instan menjadi satu, aduk hingga tercampur rata. Diamkan selama 20 menit hingga mengembang.
2. Bahan II: Campur ubi/talas, gula, vanili, dan garam menjadi satu. Kocok dengan mikser hingga rata ± selama 20 menit. Tuangkan bahan I, kocok rata.
3. Masukkan telur, kocok kembali hingga rata. Tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diselingi dengan santan dan air, kocok rata. Diamkan selama 1 jam hingga mengembang. Sesaat akan dituang ke dalam cetakan, adonan diaduk sebentar.
4. Tuang adonan ke dalam cetakan kue mangkuk yang telah dialasi dengan *papper cup* hingga 2 dari cetakan. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit dengan api besar, kemudian kecilkan api lalu kukus kembali selama 15 menit hingga merekah dan matang. Angkat.
5. Sajikan.

BAHAN I:

350 gram singkong kualitas baik, kupas, parut kasar
40 gram gula pasir
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II (CAMPUR MENJADI SATU):

100 gram kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
4 sdt garam
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN III:

50 gram keju *cheddar* parut

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur singkong, gula pasir, dan Ny. Liem Vanilla Cream menjadi satu, aduk rata. Masukkan ke dalam cetakan yang telah dialasi dengan plastik, taburi atasnya dengan bahan II. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang, angkat.
2. Taburi kembali atasnya dengan bahan III. Sajikan.

BAHAN I:

250 gram tepung beras kualitas baik
65 gram tepung tapioka kualitas baik
250 gram gula pasir
12 sdt garam
1 sdm air kapur sirih
2 sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:

900 ml santan kental dari 1 butir kelapa

BAHAN III:

Ny. Liem Pandan Pasta secukupnya
Ny. Liem Pewarna Makanan Merah muda secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Bahan I:** Campur tepung beras, tepung tapioka, gula pasir, garam, air kapur sirih, dan Ny. Liem Vanilla Cream menjadi satu. Tuang bahan II sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
2. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing beri pandan pasta, Ny. Liem Pewarna Makanan Merah, dan satu bagian lagi biarkan putih.
3. Olesi loyang ukuran 24 x 24 x 6 cm dengan sedikit minyak. Panaskan ke dalam panci pengukus. Tuang masing-masing adonan sebanyak 200 ml secara bergantian selama 10 menit atau hingga matang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis dan matang keseluruhannya.
4. Angkat dan biarkan agak dingin. Potong-potong, sajikan.

Bika Ambon
PANDAN KEJU

BAHAN I:
250 ml (15 butir) kuning telur
450 gram gula pasir
2 sdt ragi instan
2 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 sdt garam

BAHAN II:
500 gram sagu ubi kualitas baik

BAHAN III:
500 ml santan kental
2 lembar daun jeruk
2 lembar daun pandan
2 batang serai, memarkan
325 ml air tuak
100 ml air pandan daun suji

BAHAN IV:
Keju *cheddar* parut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bahan III: Rebus santan dengan daun jeruk, daun pandan, dan serai sambil diaduk hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Tuang air tuak dan air pandan daun suji, aduk rata, saring.
2. Bahan I: Campur kuning telur, gula pasir, ragi instan, Ny. Liem Vanilla Cream, dan garam menjadi satu. Kocok dengan mikser dengan kecepatan sedang hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil diselingi dengan bahan III hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Diamkan selama 4 jam hingga mengembang.
3. Olesi cetakan dengan sedikit minyak hingga rata. Panaskan di atas panggangan yang telah dialasi dengan pasir.
4. Tuang adonan hingga mendesis, tutup dengan tutup yang berlubanglubang. Panggang hingga atang. Angkat.
5. Taburi atasnya dengan bahan IV, panggang kembali ke dalam oven dengan menggunakan api atas hingga berwarna kuning kecokelatan.
6. Angkat, keluarkan dari cetakan.
7. Sajikan.

Lepet JAGUNG

BAHAN I:

250 gram jagung manis, parut
35 gram gula pasir
25 gram kelapa parut
30 gram tepung maizena
50 ml santan kental
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
4 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Campur jagung manis, gula pasir, kelapa parut, tepung maizena, santan, vanili, dan garam menjadi satu, aduk rata. Masak di atas api sedang sambil diaduk hingga kental. Angkat.
2. Ambil selembar kulit jagung, beri 1 sdm adonan lalu gulung hingga padat.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan.

BAHAN I:

1 kg tepung tapioka kualitas baik
900 gram gula pasir
2 sdm tepung ketan
4 sdt garam
1 sdt Ny. Liem Vanilla Cream

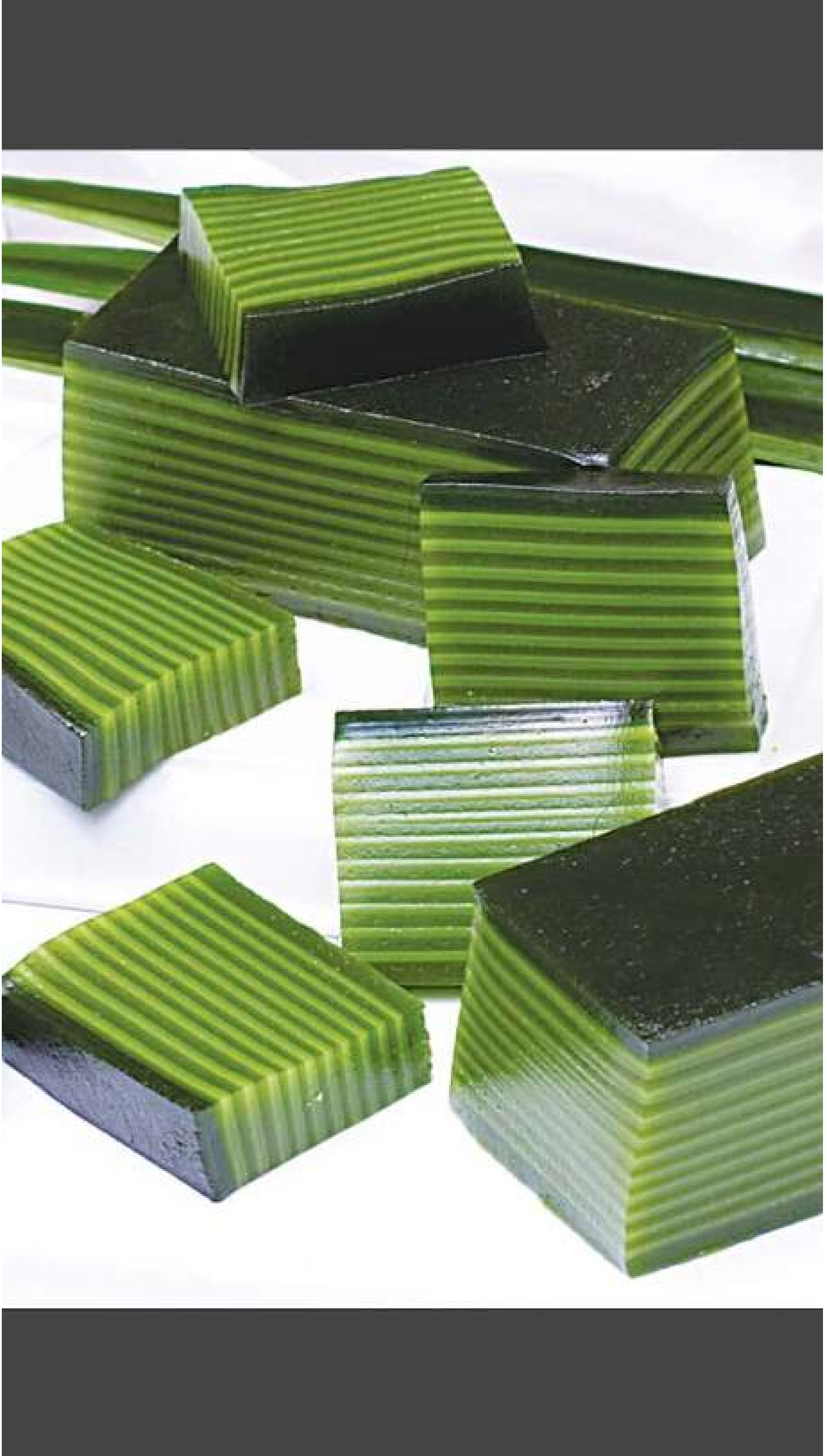
BAHAN II:

1500 ml santan kental dari 12 butir kelapa
800 ml santan encer

BAHAN III:

75 ml air daun pandan dan suji
50 gram cokelat bubuk, larutkan dengan 75 ml air panas

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung tapioka, gula pasir, tepung ketan, garam, dan Ny. Liem Vanilla Cream menjadi satu. Tuang bahan II sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
2. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing beri air daun pandan dan larutan cokelat, aduk.
3. Olesi loyang ukuran 26 x 26 x T 6 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak hingga rata. Panaskan di dalam panci pengukus hingga agak panas.
4. Tuang 125 ml adonan ke dalam loyang, kukus selama 5 menit hingga matang. Lakukan hal yang sama secara berselang-seling hingga adonan habis. Kukus kembali selama 10 menit, angkat dan dinginkan.
5. Potong-potong, sajikan.

Talam SRI GAMBIR

BAHAN I:
100 gram tepung beras kualitas baik
80 ml air

BAHAN II:
150 gram tepung beras kualitas baik
150 gram tepung tapioka kualitas baik
175 gram gula pasir
125 ml air
1 sdt garam
2 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 sdt Ny. Liem Pandan Pasta
475 ml santan sedang

BAHAN III:
50 gram gula pasir
150 gram gula merah
140 gram tepung beras kualitas baik
70 gram tepung tapioka
2 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 sdt garam
700 ml santan sedang

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung beras dan air menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 3 jam, sisihkan.
2. Bahan II: Larutkan tepung tapioka dengan santan, aduk rata dan sisihkan. Campur bahan I dengan tepung beras, gula pasir, air, garam, vanili, dan pandan pasta, aduk menjadi satu hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Tuang larutan tepung tapioka, aduk dan saring.
3. Bahan III: Campur tepung beras dengan 500 ml santan menjadi satu, aduk rata dan sisihkan. Campur gula pasir, gula merah, larutan tepung beras, vanili, garam, dan 200 ml sisa santan menjadi satu, aduk rata. Masak di atas api sedang sambil diaduk hingga kental seperti bubur, angkat. Masukkan tepung tapioka, aduk rata dan sisihkan.
4. Olesi cetakan kue talam dengan sedikit minyak hingga rata. Panaskan ke dalam panci pengukus.
5. Tuang adonan bahan II hingga 3/4 dari cetakan, kukus hingga setengah matang. Tuangkan bahan III di atasnya, kukus kembali hingga matang. Angkat, keluarkan dari cetakan dan biarkan dingin.
6. Sajikan.

Bugis
BUAH-BUAHAN

BAHAN I:
250 ml santan kental
2 sdt garam
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
50 gram gula pasir

BAHAN II:
250 gram tepung ketan kualitas baik
75 gram kentang, kukus dan haluskan

BAHAN III (ISI):
500 gram kacang hijau kupas, kukus dan haluskan
250 gram gula pasir
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
2 sdt garam
75 gram mentega
80 ml santan kental

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Rebus santan sambil diaduk hingga mendidih. Masukkan garam, Ny. Liem Vanilla Cream, dan gula, aduk hingga gula larut.
2. Tuangkan ke dalam bahan II, aduk dan uleni hingga menjadi adonan yang kalis dan tidak lengket ditangan. Bagi adonan menjadi beberapa, beri warna sesuai dengan keinginan.

3. **Bahan III (Isi):** Campur kacang hijau, gula pasir, vanili, garam, dan mentega menjadi satu. Masak dengan api sedang sambil diaduk hingga gula larut. Masukkan santan, masak kembali hingga kalis dan matang, angkat dan biarkan dingin.
4. Ambil adonan, beri dengan bahan III, bentuk seperti buah-buahan yang diinginkan sesuai dengan warna buah tersebut.
5. Kukus dengan api kecil selama 8 menit hingga matang sambil sesekali tutup kukusan dibuka. Angkat dan biarkan dingin.
6. Sajikan.

Koci

BAHAN I:

250 ml santan kental
2 sdt garam
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
50 gram gula merah

BAHAN II:

250 gram tepung ketan kualitas baik
75 gram kentang, kukus dan haluskan

BAHAN III (ISI):

500 gram kacang hijau kupas, kukus dan haluskan
250 gram gula pasir
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
2 sdt garam
75 gram mentega
100 ml santan kental

BAHAN IV:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Rebus santan sambil diaduk hingga mendidih. Masukkan garam, Ny. Liem Vanilla Cream, dan gula, aduk hingga gula larut.
2. Tuangkan ke dalam bahan II, aduk dan uleni hingga menjadi adonan yang kalis dan tidak lengket ditangan.
3. Bahan III (isi): Campur kacang hijau, gula pasir, vanili, garam, dan mentega menjadi satu. Masak dengan api sedang sambil diaduk hingga gula larut, masukkan santan. Masak kembali hingga kalis dan matang, angkat dan biarkan dingin.
4. Ambil adonan, beri dengan bahan III, bentuk bulat.
5. Kukus dengan api kecil selama 8 menit hingga matang sambil sesekali tutup kukusan dibuka. Angkat dan biarkan dingin.
6. Ambil selembar daun pisang, letakkan adonan yang telah matang. Bungkus seperti kerucut.
7. Sajikan.

Semar MENDEM

BAHAN I:

250 gram beras ketan kualitas baik, rendam selama 1 jam

BAHAN II (REBUS HINGGA MENDIDIH):

150 ml santan kental
1 sdt garam
2 sdm gula pasir
2 lembar daun pandan
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk

BAHAN III (ISI):

300 gram dada ayam rebus, suwir-suwir
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
4 lembar daun jeruk
1 ruas lengkuas, memarkan
500 ml santan encer
300 ml santan kental

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

1 sdt ketumbar
2 sdt merica
25 gram bawang merah
2 buah bawang putih goreng
30 gram kemiri
2 jari kelingking kencur
12 sdt garam
4 sdm gula pasir
1 sdt penyedap rasa, bila suka

BAHAN IV:

5 butir telur
100 gram tepung terigu
25 gram *custard powder*
2 sdt garam
2 sdt penyedap rasa, bila suka
1 sdt mentega cair
275 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Kukus bahan I hingga setengah matang, angkat. Tuangkan bahan II sedikit demi sedikit sambil terus diaduk, biarkan beberapa saat hingga santan terserap. Kukus kembali hingga matang, angkat.
2. Bahan III: Campur ayam dengan bumbu halus, daun salam, serai, daun jeruk, dan lengkuas menjadi satu. Tuang santan, masak dengan api sedang sambil sesekali diaduk hingga matang dan santan menyusut. Angkat.
3. Bahan IV: Campur telur, tepung terigu, *custard powder*, garam, penyedap, mentega cair, dan air menjadi satu, aduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Dadar di dalam pan dadar kecil yang telah diolesi dengan sedikit minyak hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. Cetak sebagian ketan ke dalam loyang 20 x 20 T 4 cm yang telah dialasi dengan plastik sambil agak ditekan. Beri bagian tengahnya dengan bahan III lalu letakkan kembali sisa ketan dan ratakan. Biarkan hingga dingin, potong-potong memanjang.
5. Ambil selembar bahan IV, beri potongan ketan isi, bungkus rapi. Lakukan hal yang sama hingga bahan habis.
6. Sajikan.

Lumpia GORENG & BASAH

BAHAN I:
500 gram tepung terigu protein sedang
500 ml air
1 sdt garam

BAHAN II (ISI):
250 gram rebung, iris halus, lap kering
1 sdm ebi cincang
75 gram udang rebus, cincang
75 gram dada ayam, cincang
2 butir bawang merah, cincang
3 siung bawang putih, cincang
4 sdt merica bubuk
2 sdm gula pasir
2 sdt penyedap rasa (bila suka)
4 sdt garam
1 sdt minyak wijen
2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdt kecap manis
1 sdm kecap asin
1 butir telur, kocok, bubuhi dengan sedikit garam, kecap asin, dan merica
2 sdm minyak, untuk menumis

BAHAN III:
Minyak secukupnya, untuk meng goreng

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur tepung terigu, air, dan garam menjadi satu, aduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Dadar adonan ke dalam pan dadar yang telah diolesi dengan sedikit minyak hingga matang. Angkat dan sisihkan.
2. Bahan II (isi): Tumis ebi hingga harum. Masukkan bawang merah dan bawang putih, tumis kembali hingga berwarna kuning kecokelatan dan harum. Tambahkan udang dan ayam, aduk hingga ayam berubah warna.
3. Masukkan merica, gula pasir, penyedap, garam, minyak wijen, kaldu bubuk, kecap manis, dan kecap asin menjadi satu, aduk. Masak hingga bumbu meresap. Terakhir tuangkan telur berbumbu, aduk dan masak hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Ambil selembar bahan I, beri 1 sdt bahan II, lipat bagian sisi kanan dan kirinya lalu gulung padat. Rekatkan bagian ujungnya dengan putih telur, lakukan hal yang sama hingga bahan kulit dan isi habis.
5. Goreng dengan panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan bersama sambal kacang atau sesuai selera.

RESEP KULIT LUMPIA BASAH

BAHAN:

300 gram tepung terigu protein sedang
40 gram tepung tapioka
2 sdt penyedap rasa (bila suka)
2 sdt garam
2 putih telur
200 ml santan atau susu cair

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, tepung tapioka, penyedap, garam, dan telur menjadi satu. Tuang santan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
2. Dadar di dalam pan dadar yang telah diolesi dengan sedikit minyak hingga matang. Angkat.
3. Beri isi lalu gulung, sajikan.

Bakpao ROSE

BAHAN I:
250 gram tepung bakpao, siap pakai
50 gram tepung *tang mien*
175 ml air es
6 gram ragi instan
2 sdt *whitening*

BAHAN II:
250 gram tepung terigu protein sedang
50 gram tepung *tang mien*
115 gram gula pasir
5 gram ragi instan
2 gram *bread improver*
150 ml air

BAHAN III:
6 gram Ny. Liem Baking Powder
40 gram mentega putih
2 sdt garam

BAHAN IV (ISI):
200 gram dada ayam *fillet*, cincang
50 ml minyak ayam
4 sdt garam
2 sdt penyedap rasa (bila suka)
1 sdm kecap asin
1 sdt *ang ciu*
1 sdm tepung tapioka
50 gram jamur *hioko*, rendam, potong kecil
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
4 sdt merica
1 sdm gula pasir
1 sdt kecap manis
1 sdt saus tiram
2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdt bawang putih cincang
25 gram irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. **Bahan I:** Campur tepung bakpao, tepung *tang mien*, air es, ragi instan, dan *whitening* menjadi satu. Uleni hingga tercampur rata, diamkan selama 1 jam.
2. **Bahan II:** Campur tepung terigu, tepung *tang mien*, gula pasir, ragi instan, *bread improver*, dan air menjadi satu. Masukkan adonan bahan I, uleni hingga tercampur rata dan kalis. Tambahkan bahan III, uleni kembali hingga kalis dan elastis. Diamkan selama 15 menit.
3. **Bahan IV:** Tumis bawang putih dan daun bawang dengan minyak hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan jamur, aduk dan bubuhi garam, penyedap, kecap asin, *ang ciu*, tepung tapioka, kaldu bubuk, merica, gula, kecap manis, dan saus tiram. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan dinginkan.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang, masing-masing 30 gram lalu bulatkan.
5. Pipihkan adonan, beri 1 sdt bahan IV, bulatkan lalu bentuk seperti bunga rose atau sesuai selera. Letakkan di atas *papper cup*, diamkan selama 25 menit.

6. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Semprotkan atau oles dengan sedikit Ny. Liem Pewarna Makanan Merah.
8. Sajikan.

Lapis Legit
KETAN KOMBINASI

ADONAN COKELAT
BAHAN I (REBUS HINGGA GULA LARUT):
350 gram gula pasir
100 gram gula merah
400 ml air

BAHAN II:
4 butir telur
1 kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):
400 gram tepung ketan
150 gram kelapa sangrai, haluskan
10 gram garam
4 sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN IV:
500 ml santan kental

ADONAN HITAM
BAHAN I (REBUS HINGGA GULA LARUT):
400 gram gula pasir
100 gram gula merah
400 ml air

BAHAN II:
4 butir telur
1 kuning telur

BAHAN III:
300 gram tepung ketan hitam
100 gram tepung ketan
150 gram kelapa sangrai, haluskan
10 gram garam
2 sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN IV:
500 ml santan kental

CARA MEMBUAT:

1. Adonan Cokelat: Kocok bahan II hingga setengah mengembang. Masukkan bahan III hingga tercampur rata. Tuang bahan IV sedikit demi sedikit sambil diselingi dengan larutan bahan I, aduk perlahan dengan *spatula*. Lakukan hal yang sama untuk adonan hitam.
2. Alasi loyang ukuran 22 x 22 x 6 dengan kertas roti, panaskan ke dalam oven hingga cukup panas.
3. Tuangkan adonan cokelat, ratakan. Panggang dengan api atas hingga berwarna kuning kecokelatan. Tuangkan kembali atasnya dengan adonan hitam, panggang. Lakukan hal yang sama hingga kedua adonan habis.
4. Matikan api atas, panggang kembali sebentar dengan api bawah hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Potong-potong.

BAHAN CAKE

BAHAN I:

8 kuning telur — 300 gram
4 putih telur — 300 gram
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
90 gram *fruktosa* (gula buah)
8 gram Ny. Liem SP

BAHAN II: (campur dan ayak)

60 gram tepung terigu
15 gram susu bubuk
10 gram tepung maizena
½ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III:

1 sdm susu kental manis
2 sdm Ny. Liem Cokelat BF Pasta
1 sdm Ny. Liem Rum Bakar
50 gram mentega
50 gram margarin

BAHAN CREAM:

300 gram avokad
125 gram gula bubuk
75 gram *whipped cream*
75 ml susu cair
1 sdm Ny. Liem Pasta Avokad
1 sdt kopi instan, cairkan
1 sdm *kahlua*, cairkan
(masukkan blender, haluskan)

350 gram *whipped cream*, kocok setengah mengembang
6 lembar *gelatine leaf*, rendam dalam air es, lalu dipanaskan di atas air panas

BAHAN GANACHE:

200 gram cokelat batang, parut
100 gram *whipped cream*
25 gram mentega tawar

BAHAN Sirop:

250 gram air
100 gram gula pasir
1 sdm kopi instan
(masak hingga larut dan tambah 2 sdm *kahlua*)

CARA MEMBUAT:

1. *Cake:* Kocok bahan I hingga mengembang, tambahkan bahan II, kocok lagi. Masukkan bahan III, aduk rata. Tuang pada loyang 30 cm x 40 cm x 4 cm. Panggang dalam oven 200°C selama ± 15 menit. Potong cake jadi dua.
2. *Cream:* Campur semua bahan, aduk rata.
3. *Ganache:* panaskan *whipped cream* dan mentega, lalu masukkan cokelat. Aduk rata.
4. Taruh satu *cake* dalam *spring form*, oles dengan sirop, oles dengan *cream*. Tumpukkan *cake* satu lagi, oles lagi dengan sirop, tambah *cream* lagi, lalu simpan dalam lemari es selama 1 jam.
5. Siram dengan *ganache*, simpan dalam lemari es.
6. Lalu potong dan hias sesuai selera.

Banana CAKE

BAHAN:
350 gram gula pasir
8 butir telur bebek
1 sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
100 gram mentega
100 gram margarin

BAHAN III:
500 gram pisang ambon, haluskan

BAHAN IV:
375 gram tepung terigu protein sedang
1 sdt Ny. Liem Baking Powder
½ sdt soda kue
½ sdt Ny. Liem Essence Pisang Ambon

HIASAN:
Pisang ambon secukupnya, iris

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang.
2. Masukkan bahan II, sambil terus dikocok, tambahkan bahan III dan IV. Aduk rata.
3. Tuang ke dalam cetakan *cup aluminium* yang telah diolesi mentega. Beri beberapa iris pisang ambon di atasnya.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 20 menit hingga matang.
5. Sajikan.

Banana CHEESE CAKE

BAHAN I:
4 buah pisang raja bulu yang tua, potong tipis

BAHAN II:
14 butir telur
4 butir putih telur
150 gram gula pasir
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 sdt Ny. Liem SP

BAHAN III:
90 gram tepung terigu protein sedang
20 gram susu bubuk
20 gram tepung maizena
1 sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN IV:
½ sdt Ny. Liem Essence Pisang Ambon
160 gram mentega
½ tetes pewarna kuning

***BUTTER CREAM* UNTUK OLESAN , KOCOK HINGGA RATA:**
150 gram mentega
100 gram margarin
1 sdm pasta pisang
50 gram gula halus

TABURAN:
200 gram keju parut

CARA MEMBUAT:

1. Tata bahan I di atas loyang ukuran 30 cm x 10 cm x 4 cm.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan memutih. Masukkan bahan III, kocok kembali, tambahkan bahan IV, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 20 menit. Angkat dan dinginkan.
4. Olesi *butter cream*, taburi dengan keju parut dan potong sesuai selera.

Blueberry CUPCAKE

BAHAN I:
4 butir telur
1 kuning telur
10 gram Ny. Liem SP
130 gram gula pasir
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
130 gram tepung terigu
1 ½ sdt *double acting powder*
15 gram susu bubuk

BAHAN III:
½ sdt Ny. Liem Pasta *Blueberry*
105 gram susu cair
125 gram mentega cair

BAHAN IV:
½ kaleng *blueberry*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I dengan kecepatan rendah asal rata.
2. Masukkan bahan II dan kocok lagi selama 4 menit.
3. Masukkan bahan III, aduk rata.
4. Tuangkan ke dalam cetakan *cup* kecil yang telah dilumuri mentega.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
6. Hias atasnya dengan *blueberry*.

BAHAN:

3 butir telur
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
475 gram *milk cooking chocolate*, cairkan
50 gram mentega
75 gram tepung terigu protein sedang
25 gram cokelat bubuk
1 sdt Ny. Liem Baking Powder

TOPPING:

450 gram jus mangga
600 gram cokelat putih, potong kecil

CARA MEMBUAT:

1. Isi: Kocok telur dan vanili, tambahkan cokelat cair, kocok terus. Tambahkan mentega, tepung terigu, cokelat bubuk, dan Ny. Liem Baking Powder. Aduk rata.
2. Tuang ke dalam cetakan *cup cake* atau *cup aluminium* atau loyang ukuran 30 cm x 10 cm x 4 cm. Panggang hingga matang.
3. *Topping*: Masak jus mangga hingga panas, lalu tuangkan ke atas cokelat, biarkan hingga cokelat mencair.
4. Angkat *cake* dari oven, dinginkan dan tuang bahan *topping*.

Butter CAPPUCCINO CAKE

BAHAN I (PIE):

165 gram mentega
85 gram gula bubuk
265 gram tepung terigu protein sedang

BAHAN II:

300 gram *cream cheese*
6 lembar *gelatin leaf*, rendam dalam air es, cairkan di atas air panas
200 gram *whipped cream*, kocok hingga mengembang

BAHAN III:

150 gram *whipped cream*
100 gram gula palem
20 gram mentega
400 gram mentega, kocok hingga mengembang
1 sdm pasta *cappuccino*

BAHAN IV:

50 gram tiramisu bubuk tanpa rasa, untuk hiasan
50 gram susu cair dingin
200 gram *whipped cream*, kocok hingga kaku

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Kocok mentega, masukkan gula, kocok lagi hingga rata, lalu masukkan tepung terigu, aduk rata dan simpan dalam lemari es. Tuangkan ke dalam loyang dengan ukuran 33 cm x 23 cm x 5 cm. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 15 menit. Setelah didiamkan potong *cake* jadi dua.
2. Bahan II: Kocok *cream cheese* hingga lembut, lalu masukkan *gelatin* cair. Campurkan dengan *whipped cream* kocok, aduk rata. Lalu tuangkan di atas pie.
3. Bahan III: Masak *whipped cream* dan gula hingga panas, masukkan mentega dan aduk rata. Masukkan mentega kocok, aduk rata.
4. Bahan IV: Olesi *cake* dengan *whipped cream topping* yang telah dibuat, tutup dengan *cake* satu lagi. Olesi lagi dengan *whipped cream topping*. Hias atasnya dengan tiramisu bubuk.
5. Simpan di dalam lemari es selama 1 jam, lalu potong dan hias sesuai selera.

BAHAN I:

100 gram tepung terigu protein sedang
1 sdt *double acting powder*
¼ sdt garam
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
50 gram minyak sayur
105 gram kuning telur
60 gram susu cair ┐ campur
50 gram gula pasir ┘ aduk rata

BAHAN II:

175 gram putih telur
½ sdt *cream of tartar*
80 gram gula pasir

TABURAN:

100 gram keju parut

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan I, lalu aduk dengan *wiskhing* hingga rata.
2. Kocok bahan II hingga kaku, lalu campurkan ke bahan I, aduk rata.
3. Tuang ke dalam cetakan *cupcake* dan taburi dengan keju parut. Panggang dalam oven dengan suhu 170°C dan dialasi dengan loyang 3 susun agar tidak hangus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan.

Cake Kombinasi
LAPIS LEGIT PRUNES

BAHAN I:

250 gram kuning telur
125 gram gula bubuk
100 gram mentega, 100 gram margarin — kocok selama 25 menit
2 sdm susu kental manis
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
35 gram tepung terigu, 15 gram susu bubuk — campur, aduk dan ayak
1 sdm NY. Liem Rum Bakar
½ kaleng buah prunes

BAHAN II:

22 kuning telur
2 putih telur
250 gram gula halus
100 gram mentega, 100 gram margarin — kocok
2 sdm susu kental manis
105 gram tepung terigu, 25 gram susu bubuk *full cream*, ¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream — campur, aduk dan ayak

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur mentega kocok dengan susu kental manis dan rum. Kocok lagi hingga tercampur rata. Sementara itu kocok telur, gula, dan vanili hingga kental, lalu masukkan campuran mentega, aduk perlahan, masukkan campuran tepung, aduk rata. Tambahkan rum bakar.
2. Tuang 1 sendok sayur ke loyang dengan diameter 24 cm yang telah dioles dengan margarin dan dialasi dengan kertas roti yang oles dengan margarin. Panggang dengan api atas hingga kecokelatan, lalu tekan-tekan permukaan *cake* dengan alat penekan khusus lapis legit, atau jika tidak ada dengan punggung sendok makan. Tuang lagi 1 sendok sayur, panggang, dan tekan, lalu taruh buah prunes, siram dengan 1 sendok sayur lagi, panggang, demikian seterusnya hingga adonan habis. Panggang hingga matang.
3. Bahan II: Kocok telur dan gula, hingga kental. Masukkan mentega kocok dan susu kental manis, aduk hingga rata. Masukkan campuran tepung, aduk hingga rata.
4. Tuang ke dalam loyang dengan diameter 24 cm dan tinggi 4 cm yang telah dioles dengan mentega dan dialasi dengan kertas roti.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C hingga matang.
6. Lapis bahan II dengan bahan I, lalu tutup dengan bahan II dengan perekat selai *strawberry*.

Cappuccino CAKE

BAHAN I:
200 gram mentega
100 gram margarin
100 gram gula halus
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 sdt Ny. Liem Rum Bakar
— kocok hingga mengembang

BAHAN II:
10 kuning telur
100 gram gula halus
— kocok hingga mengembang

BAHAN III:
275 gram tepung terigu
25 gram susu bubuk
1 sdt Ny. Liem Baking Powder
½ sdt soda kue
— campur, aduk dan ayak

BAHAN IV:
200 gram putih telur
1 sdm gula pasir
— kocok hingga kaku

BAHAN V:
1 bungkus *cappuccino*

BAHAN VI:
50 gram mentega
50 gram tepung terigu
50 gram gula bubuk
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
50 gram *chocolate chip*
— campur dan aduk rata

CARA MEMBUAT:

1. Campur bahan I dan II, kocok lagi, tambahkan bahan III, kocok hingga tercampur rata.
2. Masukkan bahan IV, aduk rata. Tambahkan bahan V, aduk rata.
3. Tuang adonan ke dalam *aluminium foil cup* atau loyang ukuran 30 cm x 10 cm x 4 cm. Lalu taburi bahan VI. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 20 menit hingga matang.

BAHAN KULIT PIE:

100 gram mentega
100 gram margarin
125 gram gula *castor*
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 butir telur
1 sdt Ny. Liem Baking Powder
175 gram tepung terigu protein sedang
100 gram tepung terigu protein tinggi
40 gram cokelat bubuk
(campur dan aduk rata: Baking Powder s.d. cokelat bubuk)

BAHAN *BROWNIES*:

170 gram telur
100 gram gula pasir
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
30 gram *dark cooking chocolate*
100 gram *milk cooking chocolate*
(campur dan panaskan hingga cair: *dark* dan *milk cooking chocolate*)
100 gram krim cair
100 gram *whipped cream*
90 gram tepung terigu
25 gram cokelat bubuk
1 sdt Ny. Liem Baking Powder
(campur dan aduk rata: krim cair s.d. Baking Powder)
Almond secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Kulit Pie: Kocok mentega, margarin, gula, dan vanili hingga mengembang. Masukkan telur, kocok kembali hingga rata. Masukkan campuran tepung, aduk hingga rata. Simpan dalam lemari es, keluarkan lalu gilas.
2. Cetak pada cetakan pie dan panggang dalam oven dengan suhu 150°C hingga setengah matang.
3. Brownies: Kocok telur, gula pasir, dan vanili hingga gula larut. Masukkan campuran cokelat cair, aduk rata. Masukkan campuran tepung, aduk rata.
4. Tuang ke dalam pie dan taburi dengan irisan *almond*. Panggang dalam oven dengan suhu 170°C selama ± 25 menit hingga matang. Angkat.
5. Hias sesuai selera.

Coconut Banana
BROWNIES PIE

BAHAN KULIT PIE:
100 gram mentega
100 gram margarin
100 gram gula pasir
1 sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 butir telur
1 sdt Ny. Liem Baking Powder
175 gram tepung terigu protein sedang
125 gram tepung terigu protein tinggi
25 gram susu bubuk
50 gram *almond powder*
(6 bahan terakhir: campur rata)

BAHAN BROWNIES:
140 gram susu cair
200 gram gula pasir
30 gram *white cooking chocolate*
80 gram mentega
100 gram kelapa parut kering
75 gram tepung terigu
1 sdt Ny. Liem Baking Powder
(3 bahan di atas: campur rata)
5 butir telur

BAHAN TABURAN:
50 gram mentega
50 gram gula halus
50 gram tepung terigu
50 gram kelapa parut kering
(4 bahan di atas: campur rata)
2 buah pisang raja, kupas, panggang dan taburi gula halus, potong dadu

CARA MEMBUAT:

1. Kulit Pie: Kocok mentega, margarin, gula, dan vanili hingga mengembang. Masukkan telur, kocok lagi hingga rata, masukkan campuran tepung dan aduk rata. Simpan dalam lemari es, lalu gilas.
2. Cetak dalam cetakan pie dan panggang dalam oven dengan suhu 150°C selama ± 10 menit atau hingga setengah matang.
3. *Brownies:* Campur susu, gula, *white cooking chocolate*, dan mentega. Panaskan di atas api sambil diaduk. Angkat dan campur dengan campuran kelapa kering dan telur, aduk rata.
4. Lalu masukkan ke dalam pie dan taburi dengan campuran tepung terigu dan potong pisang raja.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 170°C selama ± 25 menit hingga matang.
6. Hias sesuai selera.

Coffee BLONDO

BAHAN *CAKE*:

8 kuning telur
4 putih telur
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
90 gram gula pasir
10 gram Ny. Liem SP
60 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk
10 gram tepung maizena
½ sdt Ny. Liem Baking Powder
(campur rata)
50 gram margarin
50 gram mentega
(cairkan)

BAHAN *CREAM*:

100 gram *whipped cream*
10 gram biji kopi sangrai, tumbuk kasar
200 gram *dark cooking chocolate*
500 gram *whipped cream*, kocok

BAHAN SIROP:

125 gram gula pasir
250 gram air
1 sdm kopi instan
2 sdm *kahlua*

CARA MEMBUAT:

1. *Cake*: Kocok telur, vanili, gula, dan SP hingga mengembang. Masukkan campuran tepung, kocok kembali, masukkan margarin dan mentega, aduk rata. Tuang dalam loyang ukuran 26 cm x 26 cm x 2 cm dan panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 15 menit hingga matang. Setelah didinginkan potong *cake* jadi dua.
2. *Cream*: Panaskan *whipping cream* dan kopi sambil diaduk hingga tercampur rata. Angkat dan diamkan selama 15 menit, lalu saring. Lalu campurkan cokelat dan panaskan hingga cokelat larut. Angkat dan dinginkan. Masukkan *whipped cream topping* kocok, aduk rata.
3. Sirop: Rebus air, gula, dan kopi hingga mendidih dan larut. Dinginkan dan masukkan *kahlua*. Aduk rata.
4. Ambil satu *cake* dan basahi dengan sirop, oles dengan *cream*, tumpukan *cake* satu lagi siram dengan sirop lagi dan olesi kembali dengan *cream*. Simpan dalam lemari es selama 24 jam.
5. Potong-potong dan hias sesuai selera.

Coffee Mocha
CAKE

BAHAN I:
400 gram telur
125 gram gula pasir
10 gram Ny. Liem SP
10 gram Ny. Liem Vanilla Cream

BAHAN II:
125 gram tepung terigu protein sedang
20 gram susu bubuk
20 gram tepung maizena
½ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III:
1 sdt kopi instan, larutkan dengan *kahlua*
1 sdm pasta mocca
100 gram mentega
50 gram margarin

***BUTTER CREAM* MOCCA KOCOK HINGGA RATA:**
150 gram mentega
100 gram margarin
1 sdm pasta mocca
50 gram gula halus

TABURAN:
100 gram meisjes

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, dan kocok kembali hingga rata.
3. Masukkan bahan III, aduk rata.
4. Tuang ke dalam loyang dengan diameter 10 cm. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Olesi permukaannya dengan *butter cream* mocca dan taburi dengan meisjes.

Custard CARAMEL CAKE

BAHAN CARAMEL:

200 gram gula pasir

BAHAN CUSTARD:

100 gram gula palem
600 gram santan/susu cair
10 kuning telur
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
¼ sdt garam

BAHAN CAKE:

200 gram tepung terigu protein sedang
2 sdt *double acting powder*
¼ sdt garam
½ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
70 gram minyak sayur
75 gram kuning telur
60 gram gula palem
190 gram air
220 gram putih telur
1 sdt *cream of tartar*
60 gram gula palem
(3 bahan terakhir: kocok hingga kaku)

CARA MEMBUAT:

1. *Caramel:* Cairkan gula di atas wajan dan tuangkan di dalam loyang dengan ukuran 33 cm x 23 cm x 5 cm.
2. *Custard:* Campur semua bahan, aduk rata dan saring. Tuangkan di atas *caramel*.
3. *Cake:* Campur semua bahan kecuali campuran putih telur kocok, aduk dengan menggunakan *wiskhing* hingga rata. Tuangkan ke dalam kocokan campuran putih telur, aduk rata.
4. Tuangkan adonan *cake* di atas lapisan *custard*. Panggang di dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 30 menit dengan ditaruh di atas loyang berisi air panas setinggi ± 1 cm *(steam bake)* hingga matang.
5. Setelah matang, angkat, dinginkan, potong-potong, hias sesuai selera.

BAHAN *CARAMEL*:
200 gram gula pasir

BAHAN *CUSTARD*:
100 gram gula pasir
300 gram susu *evaporated*
100 gram jus durian
220 gram air
10 kuning telur
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
¼ sdt garam

BAHAN *CAKE*:
200 gram tepung terigu
50 gram jus durian
2 sdt *double acting powder*
¼ sdt garam
½ sdt vanili
80 gram minyak sayur
75 gram kuning telur
50 gram gula pasir
200 gram air
220 gram putih telur
1 sdt *cream of tartar*
90 gram gula pasir
(3 bahan terakhir: campur dan kocok hingga rata)

CARA MEMBUAT:

1. *Caramel:* Cairkan gula pasir di atas wajan hingga mencair, tuangkan ke dalam loyang dengan ukuran 33 cm x 23 cm x 5 cm.
2. *Custard:* Campur semua bahan, aduk rata dan saring. Tuangkan di atas *caramel*.
3. *Cake:* Campur semua bahan kecuali putih telur kocok, aduk dengan *wiskhing* (alat pengocok dengan tangan) hingga rata. Tuangkan ke kocokan putih telur, aduk rata.
4. Tuangkan adonan *cake* ke atas lapisan *custard* dan panggang di dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 30 menit dengan cara ditaruh di atas loyang berisi air panas dengan tinggi ± 1 cm (*steam bake*) hingga matang.
5. Setelah matang, angkat, dinginkan, potong-potong, hias sesuai selera.

Machino MILK BROWNIES

BAHAN KULIT PIE MOCHA

BAHAN I:

100 gram mentega
100 gram margarin
100 gram gula *castor*
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
1 sdm pasta machiato/mocca

BAHAN II:

1 butir telur
100 gram *milk cooking chocolate*, cairkan

BAHAN III:

1 sdt Ny. Liem Baking Powder
225 gram tepung terigu protein sedang
125 gram tepung terigu protein tinggi
25 gram susu bubuk

BAHAN *BROWNIES MACHINO*

BAHAN I:

170 gram telur
50 gram gula pasir

BAHAN II CAMPUR DAN JERANG HINGGA COKELAT LARUT:

150 gram *milk cooking chocolate*
100 gram *whipped cream*

BAHAN III CAMPUR RATA:

90 gram tepung terigu protein sedang
25 gram cokelat bubuk
1 sdt Ny. Liem Baking Powder
50 gram kacang mete, cincang

TABURAN:

Chocolate chip
Almond

CARA MEMBUAT:

1. Kulit Pie Mocha: Kocok bahan I hingga mengembang. Masukkan bahan II dan kocok lagi hingga rata. Masukkan bahan III dan aduk hingga rata betul.
2. Simpan dalam lemari es, lalu gilas dan cetak dalam cetakan pie. Panggang setengah matang dengan panasnya oven 150°C selama ± 10 menit.
3. *Brownies Machino*: Kocok bahan I sebentar hingga gula larut. Masukkan bahan II, aduk rata, kemudian masukkan bahan III, aduk rata. Tuangkan ke dalam kulit pie dan taburi dengan *chocolate chip* dan *almond*. Panggang hingga matang.

Napoleon CHOCOLATE HAZELNUT

BAHAN KULIT:

250 gram terigu protein sedang
250 gram terigu protein tinggi
50 gram mentega
± 225 gram air es
½ sdt garam
300 gram Gold Cup Croissant Sheet

LAPISAN COKELAT:

250 gram *chocolate nougatin*

BAHAN *BUTTER CREAM:*

75 gram *cream*
75 gram mentega putih
— kocok semua bahan selama 20 menit dan tambah 100 gram *white cooking chocolate cair*

50 gram gula *fondant*/susu kental manis
2 sdm rum
— campur rata

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur bahan I kecuali *korsvet* dan uleni hingga kalis, simpan selama 15 menit. Tambahkan Gold Cup Croissant Sheet, lalu lakukan lipatan ganda sebanyak 3x lalu istirahatkan ±15 menit tiap lipatan. Gilas dan tipiskan setebal ± 2 mm. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
2. **Cara Penyelesaian:** Tata kue dengan urutan kulit, lapisan cokelat, kulit, *butter cream* + taburi kacang *hazelnut*, kulit, lapisan cokelat, dan terakhir kulit lagi.
3. Simpan dalam lemari es selama 1 jam. Potong-potong dan hias sesuai selera.

Napoleon STRAWBERRY

BAHAN KULIT:

250 gram terigu berprotein sedang
250 gram terigu berprotein tinggi
50 gram mentega
±225 gram air es
½ sdt garam
200 gram Gold Cup Croissant Sheet

BAHAN VLA:

50 gram vla instan
125 gram susu cair
½ sat Ny. Liem *strawberry pasta*
(kocok hingga rata)

BAHAN *BUTTER CREAM*:

75 gram *cream*
75 gram mentega putih
50 gram *fondant*/susu kental manis
½ sdt Ny. Liem *strawberry pasta*
(kocok semua bahan dan tambahkan 100 gram white *cooking chocolate* cair)

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Aduk dan uleni bahan I hingga kalis, diamkan selama 15 menit. Tambahkan Gold Cup Croissant Sheet, lalu lakukan lipatan ganda sebanyak 3x lalu istirahatkan ±15 menit tiap lipatan, gilas dan tipiskan setebal ± 2 mm. Panggang di dalam oven dengan suhu 200°C selama 15 menit. Angkat dan dinginkan.
2. **Cara Penyelesaian:** Lapisi kue dengan susunan kulit, *butter cream* + *strawberry* segar, kulit, vla, kulit, *butter cream* + *strawberry* segar, dan terakhir kulit.
3. Simpan dalam lemari es selama 1 jam. Lalu potong dan hias sesuai selera.

BAHAN CAKE

BAHAN I:

- 8 kuning telur
- 4 putih telur

(300 gram)

- ¼ sdt vanilli
- 90 gram gula pasir
- 10 gram Ny. Liem SP

BAHAN II:

- 60 gram terigu
- 15 gram susu bubuk
- 10 gram tepung maizena
- ½ sdt Ny. Liem Baking Powder

(campur aduk dan ayak)

BAHAN III:

- 50 gram margarin
- 50 gram mentega

BAHAN ADONAN PANDAN:

- 625 gram air
- 350 gram santan
- 160 gram gula pasir
- 100 gram tepung *hunkue*
- 25 gram maizena
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt Ny. Liem Pandan Pasta

(campur dan aduk rata)

CARA MEMBUAT:

1. *Cake:* Kocok bahan I hingga mengembang. Tambahkan bahan II, kocok lagi hingga tercampur rata. Masukkan bahan III, aduk rata.
2. Tuang ke dalam loyang 26 cm x 26 cm x 2 cm. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 15 menit. Angkat dan dinginkan, lalu belah menjadi 2 bagian.
3. Ambil 1 lapis *cake*, lalu siram dengan adonan pandan, tumpuk dengan *cake*, dan siram lagi dengan adonan pandan.
4. Simpan dalam lemari es selama 1 jam.
5. Potong-potong dengan ukuran ±7 cm x 7 cm dan hias sesuai selera.

BAHAN:

150 gram tepung terigu protein sedang
1 ½ sdt *double acting powder*
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
½ sdt Ny. Liem *Blueberry Pasta*
¼ sdt garam
70 gram minyak sayur
90 gram kuning telur
70 gram gula pasir
150 gram susu cair

BAHAN II:

270 gram putih telur
½ sdt *cream of tartar*
100 gram gula pasir
— kocok hingga kaku

BAHAN III:

200 gram *whipped cream*
½ sdt esens *blueberry*
— kocok hingga mengembang

BAHAN IV:

250 gram *blueberry* kalengan

CARA MEMBUAT:

1. Aduk semua bahan I dengan *wiskhing* hingga rata.
2. Lalu tuangkan ke dalam bahan II, aduk hingga rata.
3. Tuang ke dalam loyang ukuran 40 cm x 26 cm x 2 cm.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 15 menit dengan *double* loyang agar bagian bawah tidak berwarna cokelat. Angkat dan dinginkan.
5. Lalu lapis dengan bahan III dan IV dan hias sesuai selera.
6. Sajikan.

BAHAN I:

120 gram tepung terigu protein sedang
1 ½ sdt *double acting powder*
30 gram cokelat bubuk
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
¼ sdt garam
80 gram minyak sayur
90 gram kuning telur
75 gram gula pasir
160 gram susu cair

BAHAN II:

270 gram putih telur
½ sdt *cream of tartar*
110 gram gula pasir
— kocok hingga kaku

BAHAN III:

200 gram *whipped cream*
2 sdm *kahlua*
— kocok hingga kaku

BAHAN IV (GANACHE):

150 gram *whipped cream*
450 gram mentega tawar
200 gram *chocolate block* yang diparut
— panaskan sampai panas lalu masukkan cokelat sampai lumer, setelah dingin baru dipakai

CARA MEMBUAT:

1. Aduk semua bahan I dengan *wiskhing* hingga rata.
2. Masukkan bahan II dan aduk hingga rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang ukuran 40 cm X 26 cm X 2 cm.
4. Panggang di dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 15 menit dengan *double* loyang hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Lapisi dengan bahan III dan bahan IV.
6. Potong-potong, hias sesuai selera. Sajikan.

Taiwan Sponge CHEESE CAKE

BAHAN I:
500 gram *cream cheese*
375 gram susu cair
250 gram mentega

BAHAN II:
125 gram tepung terigu protein sedang
125 gram tepung maizena

BAHAN III:
525 gram kuning telur

BAHAN IV:
560 gram putih telur
375 gram gula pasir
1 sdt garam
1 ½ sdt *cream of tartar*
Cheese spread secukupnya, untuk olesan

CARA MEMBUAT:

1. *Steam cream cheese* (bahan I) sampai lembut. Lalu masukkan susu sedikit demi sedikit sampai habis, terakhir masukkan mentega, aduk sampai rata.
2. Lalu beri teping terigu dan maizena (bahan II) + kuning telur (bahan III), aduk hingga rata.
3. Kocok bahan IV sampai kencang dan lembut, campurkan dengan bahan *cream cheese* tadi, aduk sampai rata.
4. Cetak dalam loyang 30 cm x 40 cm x 5 cm menjadi 2 loyang atau diameter 18 cm menjadi 5 loyang dalam *double* loyang dan diberi air (*steam bake*).
5. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 60 menit hingga matang.
6. Setelah matang dan dingin, lapisi dengan *cheese spread*.
7. Sajikan.

Yam Layer CAKE

BAHAN CAKE

BAHAN I:

8 kuning telur
4 putih telur
¼ sdt Ny. Liem Vanilla Cream
90 gram gula pasir
10 gram Ny. Liem SP

BAHAN II:

60 gram tepung terigu protein sedang
15 gram susu bubuk
10 gram tepung maizena
½ sdt Ny. Liem Baking Powder

BAHAN III:

50 gram mentega
50 gram margarin

BAHAN YAM LAYER

BAHAN:

925 gram susu cair
100 gram tepung *hunkue*
25 gram tepung maizena
175 gram gula pasir
¼ sdt garam
¼ sdt yam pasta

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang. Tambahkan bahan II dan kocok lagi. Masukkan bahan III, aduk hingga rata.
2. Tuang ke dalam loyang ukuran 26 cm x 26 cm x 2 cm menjadi 2 loyang.
3. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 15 menit.
4. Belah *cake* menjadi 2 bagian, tata dalam loyang *spring from*.
5. Lalu ambil 1 bagian *cake*, siram dengan lapisan yam, tumpuk dengan *cake*, dan siram dengan lapisan yam. Simpan dalam lemari es selama 1 jam.
6. Potong-potong dengan ukuran ± 7 cm x 7 cm dan hias sesuai selera.
7. Sajikan.

Ingin ikut mempraktikkan dan menikmati kue dan *cake* yang diajarkan di Kursus Masak Ny. Liem? Atau ingin memperkaya khazanah resep pilihan di usaha boga Anda. Milikilah segera buku ini! Berisi 100 resep kue dan *cake* yang diajarkan di tempat kursus tersebut, seperti misalnya Cheese Avenue Steam Brownies, Casablanca Steam Brownies, Tiramisu Roll Kukus, Lapis Legit Prunes, dan Carabikang Talas.

Kursus Masak Ny. Liem merupakan tempat kursus masak yang sangat terkenal di kota Bandung dengan jumlah murid mencapai ribuan, tersebar di seluruh Indonesia. Resep-resep kue dan *cake* yang diajarkan di kursus Ny. Liem sangat diminati para pencinta dan praktisi boga, dan telah menjadi resep andalan puluhan usaha boga para alumninya.

Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok I Lt.5
Jl. Palmerah Barat 29–37
Jakarta 10270
www.gpu.id